рипол классик

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга предназначена для тех, кто любит кулинарию. Собранные в ней лучшие рецепты соусов, подлив, заправок, приправ, маринадов, кляра и панировки помогут хозяйкам по-новому приготовить привычные блюда.

- Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок. Лучшие рецепты
  - Введение
  - Соусы
    -
    - Основные соусы
      - Основной белый соус на мясном бульоне
      - Основной белый соус с кореньями и луком
      - Основной белый соус для рыбы
      - Красный основной соус
      - Соус бешамель
      - Соус томатный основной
      - Коричневый основной соус
      - Грибной соус
      - Соус томатный на мясном бульоне
      - Основной сметанный соус
      - Основной соус хрен
      - Основной горчичный соус (столовая горчица)
      - Основной яичный соус
      - Основной соус майонез
    - Соусы для мяса и домашней птицы
      - Луковый соус с пряностями
      - Луковый соус с грибами
      - Испанский соус
      - Красный соус с чесноком
      - Красный соус с вином
      - Соус «Охотничий»
      - Острый красный соус
      - Красный соус с овощами и кореньями по-французски
      - Французский апельсиновый соус
      - Красный соус по-итальянски
      - Соус «Голландский»
      - Вишневый соус для дичи

- Красный соус с вином, чесноком и ветчиной
- Соус с мадерой и сливочным маслом
- Соус с шафраном
- Винный соус к бифштексу
- Соус с орехами и черносливом
- Соус с шампиньонами и черри
- Соус «Аврора»
- Сметанный соус
- Сметанный соус с пряной зеленью
- Соус из хрена и свеклы
- Сметанный соус с хреном
- Соус ткемали
- Клюквенно-винный соус
- Клюквенно-апельсиновый соус к индейке
- Соус сацебели
- Соус сациви
- Соус аджика
- Молдавский чесночный соус (муджей)
- Румынский чесночный соус (остропел)
- Греческий чесночно-миндальный соус
- Майонез по-болгарски
- Соус майонез с зеленью
- Соус майонез с чесноком
- Творожный соус с тмином
- Творожный соус с анисом
- Творожный соус с зеленью
- Творожный соус с томатной пастой
- Творожный соус с зеленью и чесноком
- Острый творожный соус
- Творожный соус с брусникой

- Соусы для рыбы и морепродуктов
  - Бургундский соус с вином и травами
  - Острый соус для рыбы
  - Соус с грибами и каперсами
  - Горчично-томатный соус
  - Горчичный соус с желтками
  - Горчичный соус с зеленым луком
  - Соус «Русский»
  - Соус «Айоли»
  - Соус хрен с майонезом и корнишонами
  - Соус «Польский»
  - Соус «Сливочный»
  - Соус хрен с яблоками

- Соус хрен с горчицей
- Соус тартар с анчоусом
- Соус тартар по-болгарски
- Соус майонез по-венгерски
- Горчичный соус с анчоусами
- Соус «Франкфуртский»
- Томатный соус с кинзой и зеленым луком
- Томатный соус «Балканский»

- Соусы для овощей, блюд из круп и макаронных изделий
  - Сладкий томатный соус
  - Пряный томатный соус
  - Томатный соус с морковью
  - Белый соус с грибами и луком
  - Грибной соус с кореньями и луком
  - Луковый соус с тмином
  - Острый соус с грибами и луком
  - Грибной соус с луком и яблоком
  - Грибной соус с яйцами и хреном
  - Сметанный соус с зеленью и горошком
  - Сметанный соус с чесноком и зеленью
  - Свекольный соус
  - Сметанный соус с каперсами и перепелиными яйцами
  - Сметанный соус с хреном и лимоном
  - Розовый соус из сметаны
  - Соус из майонеза с базиликом и чесноком
  - Соус из майонеза с грибами и огурцами
  - Сырный соус
  - Холодный соус из желтков и апельсинового сока
  - Соус из желтков
  - Соус с мускатным орехом
  - Сухарный соус с петрушкой
  - Сливочный соус с корицей
  - Сливочный соус с зеленью
  - Сливочный соус с кореньями и изюмом
  - Сливочный соус с карри
  - Соус песто
  - Соус «Карбонара»
  - Чесночный соус с зеленью
  - Сливочный соус с грибами и мясным фаршем
  - Сливочный соус с беконом и зеленью

- Сливочный соус с копченой семгой
- Острый сливочный соус с креветками
- Соус болоньезе классический
- Соус болоньезе с белыми грибами и ветчиной
- Соус болоньезе из куриного фарша с черри и зеленью
- Соус с грибами и морепродуктами
- Томатный соус с шампиньонами и лимонным соком
- Овощной соус к спагетти

- Сладкие соусы
  - Творожный соус с лесными ягодами
  - Творожный соус с клубникой
  - Творожный соус с малиной и мятой
  - Соус из йогурта с ванилью
  - Соус из йогурта с черешней
  - Сливочный соус с малиной
  - Сливочный соус с ежевикой и клубникой
  - Сметанный соус с земляникой и лимоном
  - Сметанный соус с яблоками и корицей
  - Яблочный соус с корицей и гвоздикой
  - Яблочно-апельсиновый соус
  - Яблочно-сливочный соус
  - Соус из сушеных яблок
  - Клубничный соус с апельсиновым ликером
  - Клубничный соус с ванильным сахаром
  - Малиновый соус с пряностями
  - Соус из черной смородины с бренди
  - Ягодный соус с белым вином
  - Ягодный соус с мадерой
  - Ягодный соус со сливками
  - Соус из крыжовника с вином
  - Соус из крыжовника и красной смородины
  - Клюквенный соус
  - Миндально-апельсиновый соус
  - Брусничный соус
  - Вишнево-винный соус
  - Сливовый сладкий соус
  - Персиковый соус
  - Абрикосово-коньячный соус
  - Молочно-миндальный соус
  - Ванильный соус
  - Ванильный соус с лимонной цедрой

- Ванильно-шоколадный соус
- Ванильный соус с орехами
- Шоколадно-молочный соус
- Шоколадно-ромовый соус
- Шоколадный соус с фундуком
- Шоколадно-кофейный соус
- Винный соус
- Шоколадный соус с желтками
- Сладкий яичный соус
- Французский яичный соус

○ Подливы

-
- Бульоны для приготовления подлив
  - Бульон из говядины
  - Бульон из говядины с помидорами
  - Бульон из свинины
  - Бульон из свинины с копченой грудинкой
  - Острый бульон из баранины
  - Бульон из баранины
  - Бульон из курицы
  - Бульон из рыбы
- Подливы для блюд из говядины и телятины
  - Подлива с луком и петрушкой
  - Подлива с морковью и сельдереем
  - Подлива с вялеными помидорами по-итальянски
  - Подлива с солеными огурцами
  - Подлива с каперсами и горчицей
  - Подлива с красным вином
  - Подлива с оливками и белым вином
  - Подлива по-венгерски
  - Подлива по-китайски
  - Грибная подлива
  - Подлива со сметаной и зеленью
  - Подлива со сметаной и маринованными грибами
  - Подлива с томатом и грибами
- Подливы для блюд из свинины
  - Подлива с мадерой
  - Подлива с яблоками
  - Подлива с белым вином и шампиньонами
  - Подлива со сметаной и болгарский перцем
  - Винная подлива с пряностями
  - Сладкая апельсиновая подлива

- Подлива с орехами и курагой
- Подлива по-китайски с ананасами
- Подлива с курагой и апельсином
- Подлива с сыром
- Подлива с шампиньонами и горгонзолой
- Подлива с горчицей и зеленью
- Сладкая томатная подлива
- Подлива с медом и горчицей
- Подлива с болгарским перцем и помидорами

- Подливы для блюд из баранины
  - Подлива с редькой и кусочками мяса
  - Острая подлива с морковью
  - Подлива с луком, чесноком и зеленью
  - Подлива с зеленым чесноком и карри
  - Лимонно-луковая подлива
  - Подлива с луком-шалот и грибами
- Подливы к блюдам из птицы
  - Клюквенная подлива к индейке
  - Клюквенно-медовая подлива
  - Брусничная подлива к утке
  - Брусничная подлива на скорую руку
  - Пряная апельсиновая подлива
  - Подлива к курице по-деревенски
  - Подлива с красной смородиной
  - Подлива со сливками и сухими грибами
  - Подлива для курицы по-французски
  - Овощная подлива к курице
  - Сырная подлива к курице
  - Томатно-яблочная подлива
  - Томатная подлива с маринованными грибами
  - Острая подлива с аджикой

○ Заправки и приправы
-
- Заправки для салатов и закусок
  - Лимонная заправка
  - Лимонная заправка по-средиземноморски
  - Острая лимонная заправка
  - Масляная заправка с вялеными помидорами
  - Лимонная заправка с песто
  - Масляная заправка с бальзамическим уксусом и оливками

- Масляная заправка с горчицей
- Масляно-уксусная заправка
- Масляная заправка с чесноком и кинзой
- Масляная заправка с хреном
- Масляная заправка с желтками
- Апельсиново-чесночная заправка
- Масляная заправка с пряными травами
- Заправка с медом по-гречески
- Французская салатная заправка
- Апельсиновая заправка
- Медово-лимонная заправка
- Заправка с медом и имбирем
- Медово-горчичная заправка
- Сладкая заправка с соевым соусом
- Заправка из соевого соуса и дайкона
- Острая соевая заправка
- Заправка из соевого соуса с кунжутом
- Салатная заправка по-китайски
- Французская заправка «Винегрет»
- Французская заправка с сыром рокфор
- Заправка из авокадо
- Кефирная заправка с чесноком и зеленью
- Кефирная заправка с зеленым луком и яйцом
- Кефирная заправка с орехами и зеленью
- Заправка «Деревенская»
- Заправка из йогурта и лимонного сока
- Заправка из йогурта с чесноком и эстрагоном
- Заправка из йогурта с тархуном и медом
- Заправка из йогурта с томатным соком
- Заправка из йогурта с редисом
- Заправка из йогурта по-болгарски
- Заправка из йогурта с яблоком

- Консервированные заправки и приправы
  - Приправа из помидоров с морковью и луком
  - Острая приправа из овощей
  - Приправа из помидоров и сладкого перца с пряностями
  - Приправа из чеснока с рябиной
  - Приправа из укропа с солью и уксусом
  - Приправа из хрена
  - Приправа из стеблей чеснока с хреном и

укропом
- Приправа из чеснока и укропа
- Приправа из хрена и свеклы
- Острая томатная заправка
- Заправка из помидоров и яблок с имбирем
- Болгарская томатная приправа
- Томатная приправа по-кубански
- Острая приправа по-кавказски
- Томатная приправа а-ля натюрель
- Приправа из баклажанов и моркови
- Морковно-томатная заправка
- Приправа из моркови
- Свекольная приправа
- Приправа из мелкого лука
- Приправа из пряной зелени
- Приправа из укропа и чеснока с уксусом и солью
- Приправа из петрушки с уксусом
- Приправа из щавеля
- Приправа из щавеля и лука
- Заправка из зелени
- Суповая заправка из зелени и моркови
- Приправа из стрелок чеснока
- Заправка из квашеного укропа
- Приправа из петрушки
- Приправа из кинзы
- Приправа из щавеля и зеленого лука
- Витаминная приправа из крапивы
- Приправа из черемши
- Чесночная приправа с хреном и укропом
- Приправа из зеленого лука
- Приправа из лука с укропом
- Приправа из квашеного лука
- Грибная приправа с луком и лимонным соком
- Сладкая приправа из брусники
- Грибная приправа с томатом
- Приправа из брусники и яблок
- Приправа из брусники с медом
- Острая приправа из смородины

○ Маринады
-
- Маринады для мяса и птицы
  - Классический маринад для шашлыка

- Маринад для шашлыка с пряной зеленью
- Маринад для шашлыка с томатным соком и кинзой
- Маринад с пряностями
- Маринад из минеральной воды
- Маринад из кефира
- Маринад из кефира с зеленым луком
- Маринад из сметаны
- Маринад с красным вином
- Маринад из настоя чайного гриба
- Маринад с красным вином и апельсиновым соком
- Маринад из вина и оливкового масла
- Луковый маринад с зеленью
- Маринад с лимонным соком и базиликом
- Китайский маринад для свинины
- Маринад из соевого соуса для птицы
- Маринад с кореньями и пряностями
- Маринад из соевого соуса и кетчупа
- Маринад из соевого соуса с водкой
- Восточный маринад для баранины
- Острый маринад со свежими помидорами
- Маринад из гранатового сока с острым перцем и вином
- Маринад из гранатового сока

- Маринады для рыбы и морепродуктов
  - Маринад с белым вином
  - Маринад с соком лайма, имбирем и чесноком
  - Маринад по-итальянски
  - Винный маринад с луком и зеленью
  - Винный маринад с базиликом
  - Маринад из лимонного сока и оливкового масла
  - Томатный маринад с луком
  - Маринад с кориандром
  - Пряный маринад для кальмаров
  - Маринад из соевого соуса для морепродуктов
  - Маринад с майонезом
- Маринады для домашних заготовок
  - Маринад для огурцов с гвоздикой и черным перцем
  - Маринад из сока смородины

- Маринад для огурцов с водкой
- Маринад для огурцов по-болгарски
- Маринад для помидоров с желатином
- Маринад для зеленых помидоров
- Яблочно-огуречный маринад
- Маринад для огурцов по-варшавски
- Маринад для цветной капусты
- Томатный маринад для цветной капусты
- Маринад для помидоров по-мелитопольски
- Маринад для патиссонов
- Маринад для капусты с корицей и гвоздикой
- Маринад для кабачков
- Маринад для капусты по-польски
- Маринад для краснокочанной капусты
- Маринад для кольраби
- Пряный маринад для свеклы
- Маринад для баклажанов
- Маринад для болгарского перца
- Маринад для овощного ассорти
- Маринад для моркови
- Маринад для спаржевой фасоли
- Маринад для свеклы с корицей
- Сладкий маринад для лука
- Острый маринад для лука
- Кисло-сладкий маринад для грибов
- Маринад для чеснока
- Маринад для белых грибов
- Винный маринад для шампиньонов
- Маринад медовый для дыни
- Сладкий маринад для смородины

○ Кляр

-
- Кляр для мяса и птицы
  - Универсальный кляр для мяса и птицы
  - Кляр с перцем
  - Кляр с карри
  - Кляр с тмином
  - Кляр со свежей зеленью
  - Кляр с грибами
  - Кляр с грецкими орехами
  - Пивной кляр со специями
  - Кляр с кунжутом

- Кляр с майонезом, сыром и петрушкой
- Кляр на красном вине
- Кляр со сметаной
- Острый кляр с чесноком

- Кляр для рыбы и морепродуктов
  - Универсальный кляр для рыбы и морепродуктов
  - Кляр с перцем и мускатным орехом
  - Кляр с острым перцем и соевым соусом
  - Кляр с сыром
  - Кляр с зеленым луком
  - Кляр из пива с пряной зеленью
  - Кляр со сливками и петрушкой
  - Пивной кляр с белками
  - Винный кляр со специями
  - Кляр с майонезом
  - Кляр темпура
  - Кляр из ржаной муки
  - Пивной кляр с кориандром и тмином
- Кляр для овощей и фруктов
  - Кляр на молоке
  - Кляр с паприкой
  - Кляр с карри и пряной зеленью
  - Кляр с горчицей и любистоком
  - Сладкий кляр с маком
  - Кляр с укропом и шпинатом
  - Ванильный кляр
  - Кляр с корицей
  - Сладкий кляр с кокосовой стружкой
  - Сливочный кляр с ликером
  - Сладкий сливочный кляр

- Панировка
  -
  - Панировка для блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей
    - Панировка из сухарей
    - Панировка со смесью перцев
    - Панировка с красным перцем
    - Панировка с паприкой и чесноком
    - Панировка с сушеными пряными травами
    - Пряная панировка для рыбы
    - Панировка с кореньями и зеленью
    - Панировка с тмином
    - Панировка с семечками

- Панировка с грецкими орехами
- Панировка с арахисом и петрушкой
- Панировка из кунжута
- Панировка с пармезаном
- Панировка из кунжута со специями
- Панировка с тыквенными семечками
- Сырная панировка
- Сырная панировка с орехами и чесноком
- Сырная панировка с зеленью
- Панировка из манной крупы с перцем и травами
- Острая панировка из манной крупы
- Панировка из кукурузной крупы с перцем и чесноком
- Панировка с сушеными пряными травами
- Панировка из картофеля

- Наиболее распространенные специи и приправы
- Иллюстрации

Приготовление вкуснейших соусов, подлив, заправок, приправок, маринадов, кляров и панировок. Лучшие рецепты
Составитель А. Г. Красичкова

Введение

Пища должна быть не только вкусной и полезной, но и разнообразной. Достичь этого порой трудно, так как большинство хозяек используют довольно ограниченный набор продуктов, делая исключение разве что при приготовлении блюд для праздничного стола.

Между тем существует простой способ быстро и без особых затрат изменить вкус привычного кушанья либо приготовить из одного и того же продукта совершенно разные по вкусу, аромату и внешнему виду блюда. Секрет заключается в использовании соусов, подлив, заправок, приправ, маринадов, кляра и панировок. Об этих кулинарных хитростях многие наверняка слышали и даже пробовали применять их на практике, но скорее всего не придавали им особого значения.

В этой книге собраны лучшие рецепты со всего мира: классические французские и итальянские соусы, подливы к мясу и птице, легкие и пикантные заправки для салатов, консервированные приправы для первых и вторых блюд, маринады для шашлыка, блюд на гриле, овощных и грибных консервов, кляр и панировка для мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и даже фруктов. Все перечисленное поможет хозяйкам без труда разнообразить меню своих близких и каждый день радовать их оригинальными и очень вкусными блюдами.

Соусы

Те, кто любят готовить, знают, насколько соус может изменить в лучшую сторону вкус любого блюда, подчеркнуть его аромат и сделать внешний вид более привлекательным. Умение правильно подобрать и приготовить соус по праву можно считать вершиной поварского искусства, и не зря многие классические соусы названы именами впервые создавших их кулинаров.

Соусы бывают разными: горячими и холодными, сладкими и острыми, легкими и жирными. Есть универсальные соусы, подходящие практически ко всем блюдам, а есть такие, что были придуманы только для определенных кушаний.

В качестве основы для соусов используют бульоны (мясной, овощной, реже рыбный), растительное и сливочное масло, молоко, сметану, йогурт. Для придания вкуса и аромата в них добавляют вина, яблочный или винный уксус, томатную пасту, приправы и пряную зелень, грибы, некоторые овощи, фрукты и ягоды.

Для загущения соусов берут пассерованную муку, а для повышения их калорийности – яйца и жиры.

Соусы можно разделить на несколько групп. Прежде всего это основные соусы, которые не только подаются к блюдам, но и используются для приготовления других соусов. Также выделяют соусы для мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, овощей. Отдельные группы составляют молочные и фруктовые соусы.

Основные соусы

Основной белый соус на мясном бульоне

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 50 г сливочного масла, 30 г муки, соль.

Способ приготовления

Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить треть указанного количества бульона, тщательно перемешать.

Снова поставить сковороду на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая. В готовый соус добавить соль и оставшееся сливочное масло.

Подавать к блюдам из мяса и птицы либо использовать для приготовления других соусов.

Основной белый соус с кореньями и луком

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 40 г сливочного масла, 30 г рубленых кореньев (петрушка, сельдерей), 20 г рубленого репчатого лука, 20 г муки, 20 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

На сковороде разогреть половину указанного количества сливочного масла, выложить овощи, жарить 2 минуты. Добавить муку, жарить все вместе до золотисто-желтого цвета.

Небольшими порциями при постоянном помешивании добавить бульон, довести смесь до кипения, варить на слабом огне 15 минут.

Снять смесь с огня, процедить, добавить перец, соль, лимонный сок и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Подавать к блюдам из мяса, птицы, рыбы либо использовать для приготовления других соусов.

Основной белый соус для рыбы

Ингредиенты

1100 мл крепкого рыбного бульона, 50 г сливочного масла, 50 г муки, соль.

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до светло-золотистого цвета, влить небольшими порциями бульон, тщательно размешать.

Довести смесь до кипения, готовить на слабом огне 40–50 минут при постоянном помешивании, посолить и процедить.

Использовать в качестве основы для приготовления производных соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Красный основной соус

Ингредиенты

1 л коричневого мясного бульона (из обжаренных костей), 200 г томатного пюре, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г муки, 60 г сливочного масла или маргарина, сахар, соль.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать. Разогреть на сковороде сливочное масло или маргарин, спассеровать овощи. На другой сковороде жарить без масла муку до золотисто-коричневого цвета.

Сахар выложить на разогретую сковороду, добавить немного воды и нагревать до тех пор, пока не образуется масса темно-коричневого цвета. Долить еще немного горячей воды и нагревать до полного растворения сахара.

Смешать пассерованную муку и 200 мл бульона, в оставшийся бульон положить овощи, добавить томатное пюре и довести до кипения. Соединить с мучной смесью, тщательно перемешать и готовить на слабом огне 50–60 минут, периодически перемешивая.

Затем добавить раствор жженого сахара, посолить, перемешать и процедить. Овощи протереть через сито и смешать с жидкостью.

Подавать соус к блюдам из рубленого мяса, ветчине, сосискам. Можно использовать как основу для приготовления других соусов.

Соус бешамель

Ингредиенты

500 мл молока, 30 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать, отварить в небольшом количестве воды, охладить и протереть через сито.

Муку выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, спассеровать и влить при постоянном помешивании молоко. Довести смесь до кипения, варить на слабом огне до загустения. За несколько минут до окончания варки добавить лук, мускатный орех, перец и соль.

Подавать соус к блюдам из отварного мяса и овощей.

Соус томатный основной

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 лавровых листа, по 2–3 горошины черного и душистого перца, сахар и соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды до мягкости, протереть через сито. В полученное пюре добавить пряности, сахар и соль, варить на слабом огне до загустения, процедить.

Подавать соус к блюдам из мяса и рыбы либо использовать при приготовлении других соусов.

Коричневый основной соус

Ингредиенты

500 мл крепкого мясного бульона, 30 г муки, 30 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г томатной пасты, 1 луковица, 1 морковь, мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Муку пассеровать в сливочном масле до коричневатого цвета, добавить 150 мл бульона и довести до кипения при постоянном помешивании.

Морковь и лук очистить, вымыть, измельчить, добавить в мучную смесь вместе с оставшимся бульоном, варить при постоянном помешивании 30 минут. Протереть через сито, добавить сметану, томатную пасту, пряности и соль, довести до кипения и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из говядины, телятины, печени, макаронным изделиям.

Грибной соус

Ингредиенты

50 г сухих белых грибов, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл грибного бульона, 100 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в 70 г сливочного масла.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 7–10 минут.

Затем добавить грибы и лук, посолить и варить соус до готовности.

Соус томатный на мясном бульоне

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 500 г томатного пюре, 50 г сливочного масла, 30 г муки, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, лимонная кислота, перец, лавровый лист, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать на сливочном масле (30 г) вместе с томатным пюре.

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при постоянном помешивании бульон, затем ввести пассерованные овощи, приправы, сахар, соль и лимонную кислоту.

Нагреть полученную смесь до кипения, варить на слабом огне 15–20 минут.

Подавать к мясным блюдам или использовать как основу для приготовления производных томатных соусов.

Основной сметанный соус

Ингредиенты

1 кг сметаны, 50 г муки, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Муку спассеровать на сливочном масле до светло-желтого цвета.

Сметану довести до кипения на слабом огне, добавить пассерованную муку, перец и соль, тщательно перемешать.

Соус процедить, можно подавать к горячим блюдам из мяса, рыбы и овощей и горячим закускам, а также использовать для приготовления разнообразных производных сметанных соусов.

Основной соус хрен

Ингредиенты

500 г кореньев хрена, 30 г сахара, 30 г соли, 30 мл винного

уксуса.

Способ приготовления

Коренья хрена очистить, тщательно промыть и замочить на 30–40 минут в холодной воде.

Затем натереть коренья на мелкой терке или пропустить через мясорубку, залить 550 мл кипящей воды, оставить под крышкой до остывания.

После этого добавить сахар, уксус и соль, тщательно перемешать.

Подавать соус хрен к холодным и горячим блюдам из мяса и рыбы, использовать для приготовления производных соусов и заправок.

Основной горчичный соус (столовая горчица)

Ингредиенты

300 г горчичного порошка, 150 мл рафинированного растительного масла, 200 мл столового уксуса (яблочного или белого винного), 80 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Горчичный порошок просеять, добавить при постоянном помешивании небольшое количество горячей воды (должна получиться густая однородная масса без комочков).

Сверху залить полученную смесь горячей водой, оставить на 10 часов, затем излишки жидкости слить, добавить растительное масло, уксус, сахар и соль. Тщательно перемешать или взбить венчиком.

Подавать соус к горячим и холодным блюдам из мяса, рыбы и овощей. Можно использовать для приготовления различных производных соусов, заправок и маринадов.

Основной яичный соус

Ингредиенты

50 мл основного белого соуса, 2 яичных желтка, 50 мл молока.

Способ приготовления

Желтки растереть, ввести в горячий основной белый соус, добавить молоко и довести до кипения при постоянном помешивании.

Подавать к блюдам из телятины, домашней птицы и овощей либо использовать как основу для производных яичных соусов.

Основной соус майонез

Ингредиенты

750 мл растительного масла (предпочтительнее оливкового), 150 мл 3%-ного яблочного или белого винного уксуса, 6 яичных желтков, 25 г горчицы, 20 г сахара, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки положить в эмалированную емкость, добавить соль и горчицу, тщательно перемешать деревянной лопаточкой.

Затем при постоянном круговом помешивании небольшими порциями (примерно по 30 мл) добавлять растительное масло. После добавления каждой следующей порции масла смесь тщательно перемешивать.

Когда смесь станет однородной и не будет стекать с лопаточки, добавить уксус и сахар, тщательно перемешать.

Готовый соус хранить в холодильнике, поместив в стеклянную или эмалированную емкость. Использовать для заправки салатов, подавать к холодным и горячим закускам. На основе майонеза можно приготовить множество производных соусов.

Соусы для мяса и домашней птицы

Луковый соус с пряностями

Ингредиенты

800 мл основного красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 3 столовые ложки 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать на сливочном маргарине до тех пор, пока он не станет прозрачным. Добавить уксус и пряности, довести до кипения, готовить 5–7 минут.

Затем добавить основной красный соус, приправить сахаром и солью, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать соус в горячем виде к блюдам из говядины, телятины, домашней птицы.

Луковый соус с грибами

Ингредиенты

600 мл основного красного соуса, 100 мл крепкого грибного бульона, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 100 г шампиньонов, 2–3 луковицы, 3 столовые ложки 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны перебрать, промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать вместе с грибами на сливочном маргарине 3 минуты.

Добавить горячий грибной бульон, уксус и пряности, довести до кипения, варить 5–7 минут при постоянном помешивании.

Затем добавить основной красный соус, приправить сахаром и солью, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать соус в горячем виде к блюдам из мяса и домашней птицы.

Испанский соус

Ингредиенты

1,2 л коричневого мясного бульона, 50 г муки, 25 г бекона или подкопченного сала, 30 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 3–4 веточки петрушки, 1 веточка тимьяна, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и тимьяна вымыть, нарубить. Бекон или сало мелко нарезать, добавить масло, жарить на сковороде 2 минуты. Выложить на сковороду овощи и зелень, жарить 2–3 минуты, периодически перемешивая.

Муку жарить на сухой сковороде до коричневого цвета, добавить 200 мл бульона, перемешать, чтобы не было комочков.

Затем добавить оставшийся бульон, лавровый лист, соль, снова перемешать, добавить обжаренные овощи и зелень, довести до кипения. Готовить на очень слабом огне в течение 3 часов, периодически перемешивая (если соус будет получаться слишком густым, добавить немного бульона), после чего протереть через сито.

Красный соус с чесноком

Ингредиенты

500 мл основного красного соуса, 35 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью.

Красный основной соус подогреть, добавить чеснок и перец, довести до кипения и протереть через сито.

Полученную смесь поставить на водяную баню, добавить сливочное масло и готовить, перемешивая, до полного его растворения.

Подавать соус к блюдам из рубленого мяса, тушеной или запеченной говядине и свинине, сосискам, сарделькам.

Красный соус с вином

Ингредиенты

500 мл основного красного соуса, 35 г сливочного масла, 50 мл портвейна или хереса, красный или черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Красный основной соус подогреть, добавить перец и соль, довести до кипения и процедить.

Полученную смесь поставить на водяную баню, добавить сливочное масло и вино, готовить, периодически перемешивая, 2–3 минуты.

Подавать соус к блюдам из домашней птицы, языка, ветчины.

Соус «Охотничий»

Ингредиенты

300 мл основного красного соуса, 75 г томатного пюре, 50 мл белого вина, 75 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень укропа, петрушки и эстрагона, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Грибы промыть, мелко нарезать. Зелень вымыть, мелко нарезать.

Лук пассеровать на сковороде в разогретом сливочном масле (25 г) 1–2 минуты, добавить грибы и жарить на слабом огне 5 минут.

После этого добавить вино и уваривать смесь до тех пор, пока жидкость не испарится на ⅓.

В полученную смесь добавить основной красный соус, томатное пюре, сахар и соль, перемешать и готовить 10–15 минут на слабом огне, периодически перемешивая.

Добавить в соус зелень и оставшееся масло, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из телятины, баранины, рубленого мяса, дичи.

Острый красный соус

Ингредиенты

100 мл основного красного соуса, 50 мл бульона, 35 мл 9%-ного красного виноградного уксуса, 35 г сливочного масла, по 10 г измельченных лука и моркови, тмин, гвоздика, молотый мускатный орех, красный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть, мелко нарезать. В сотейник положить морковь и лук, добавить пряности, залить все уксусом и бульоном и варить на слабом огне под крышкой 20 минут.

После этого добавить основной красный соус, варить еще 15–20 минут.

Приправить сахаром и солью, перемешать до полного их растворения, процедить, добавить пряную зелень.

Подавать соус к шашлыку из баранины и свинины, с люля-кебаб, блюдами из жареной домашней птицы.

Красный соус с овощами и кореньями по-французски

Ингредиенты

400 мл основного красного соуса, 50 г мелко нарезанной моркови, 35 г измельченного репчатого лука, 20 г измельченного лука-порея, по 15 г измельченных кореньев петрушки и сельдерея, 30 г сливочного масла, 50 мл мадеры, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка измельченной консервированной спаржевой фасоли, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Способ приготовления

Овощи и коренья выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, жарить, перемешивая, 2–3 минуты.

Затем добавить подогретый основной красный соус, вино и специи, посолить и готовить на слабом огне 15–20 минут.

После этого положить в соус зеленый горошек и фасоль, снять с огня и перемешать.

Этот соус лучше всего подавать к блюдам из тушеного или запеченного мяса.

Французский апельсиновый соус

Ингредиенты

400 мл основного красного соуса, 50 мл красного вина, 50 мл свежевыжатого апельсинового сока, 1 апельсин, 35 г сливочного масла, 10 г сахара.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, цедру аккуратно срезать, обдать кипятком и нарезать тонкой соломкой.

Мякоть очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

Вино вылить в сотейник, слегка уварить, добавить цедру и основной красный соус, готовить на среднем огне 10–15 минут, периодически перемешивая.

После этого добавить апельсиновый сок, сахар и сливочное масло (при необходимости также и соль), перемешать и снять с огня.

Соус слегка охладить, положить в него кусочки мякоти апельсина и перемешать.

Этот соус традиционно подают к жареной утке, а также к блюдам из дичи.

Красный соус по-итальянски

Ингредиенты

300 г основного красного соуса, 75 г томатного пюре, 75 г белых грибов или шампиньонов, 50 мл сухого белого вина, 1 небольшая луковица, 40 г ветчины, 30 г нутряного жира, зелень петрушки и эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и эстрагона вымыть, измельчить. Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками. Ветчину нарезать кубиками.

Жир растопить на сковороде, выложить на сковороду грибы и лук, жарить 1 минуту, после чего добавить ветчину и жарить еще 2–3 минуты.

Красный основной соус подогреть, положить в него обжаренные лук, грибы и ветчину, добавить томатное пюре и белое вино. Перемешать, варить на слабом огне 5–7 минут, после чего добавить зелень, посолить и поперчить. Снова довести соус до кипения и снять с огня.

Этот соус рекомендуется подавать к блюдам из жареного мяса, домашней птицы и дичи.

Соус «Голландский»

Ингредиенты

400 мл основного белого соуса, 4 яичных желтка, 100 г сливочного масла, винный уксус, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки смешать с белым соусом, поставить емкость на водяную баню и подогревать до 30 ˚С при постоянном помешивании.

Затем, взбивая смесь венчиком, добавить сливочное масло, уксус, сахар и соль. Подогревать соус до тех пор, пока он не загустеет, но не кипятить, чтобы желтки не свернулись.

Этот соус рекомендуется подавать к блюдам из отварной домашней птицы, но нередко его подают к рыбным и овощным блюдам.

Вишневый соус для дичи

Ингредиенты

180 мл вишневого сока, 180 мл белого вина, 70 г вишни, цедра 1 апельсина, 100 г желе из зеленого крыжовника, молотая корица, молотая гвоздика, перец.

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки.

Соединить вино и вишневый сок, вылить смесь в сотейник, добавить специи и цедру, варить на слабом огне до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза.

Добавить желе, перемешать, положить в сотейник ягоды и варить еще 2–3 минуты.

Во Франции этот соус принято подавать к блюдам из мяса утки, гуся, а также из оленины (жареной или тушеной).

Красный соус с вином, чесноком и ветчиной

Ингредиенты

600 мл основного красного соуса, 100 г ветчины, 100 мл красного вина, 100 мл винного уксуса, 1–2 зубчика чеснока, зеленый лук, зелень петрушки и укропа, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Ветчину нарезать маленькими кубиками.

Ветчину, чеснок, лук и зелень положить в сотейник, добавить перец, залить уксусом и довести до кипения. Варить на слабом огне 12– 15 минут.

Затем добавить в сотейник основной красный соус, перемешать и варить на слабом огне еще 7–10 минут. Процедить, добавить красное вино и соль, довести до кипения и снять с огня.

Этот соус рекомендуется подавать к жареной курице, утке, а также блюдам из дичи.

Соус с мадерой и сливочным маслом

Ингредиенты

50 мл основного красного соуса, 75 мл мадеры, 35 г сливочного масла.

Способ приготовления

Вино вылить в разогретую глубокую сковороду, довести на сильном огне до кипения, затем добавить основной красный соус и сливочное масло, перемешать и быстро снять с огня.

Подавать соус с блюдами из отварного мяса и субпродуктов, к котлетам, биточкам.

Соус с шафраном

Ингредиенты

800 мл мясного или куриного бульона, 100 мл сухого белого вина, 50 г сливочного масла, 50 г муки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 небольшой корень сельдерея, 1 чайная ложка настоя шафрана, соль.

Способ приготовления

Лук и коренья очистить, вымыть, мелко нарезать. Выложить лук на сковороду с разогретым сливочным маслом (25 г), жарить его на слабом огне до тех пор, пока он не станет прозрачным. На оставшемся масле спассеровать муку.

Бульон вылить в сотейник, положить в него овощи, довести до кипения. Добавить муку и соль, варить на слабом огне 50–60 минут, периодически перемешивая.

Затем протереть все через сито, добавить настойку шафрана и белое вино, перемешать.

Подавать соус к блюдам из отварной домашней птицы.

Винный соус к бифштексу

Ингредиенты

400 мл основного красного соуса, 50 мл красного вина, 50 мл крепкого мясного бульона, 100 г вареного костного мозга, по 20 г измельченных лука, кореньев петрушки и сельдерея, молотая гвоздика, молотый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и коренья выложить в сотейник, залить красным вином, добавить пряности (кроме красного перца), варить на слабом огне под крышкой (смесь следует уварить на ⅔ от первоначального объема).

После этого добавить основной красный соус и бульон, перемешать и варить 15 минут.

За 1–2 минуты до окончания варки добавить в соус соль, красный перец и костный мозг, нарезанный небольшими кусочками.

Этот соус можно подавать не только к бифштексу, но и к другим блюдам из говядины.

Соус с орехами и черносливом

Ингредиенты

600 мл основного красного соуса, 100 г чернослива, 50 г

очищенных грецких орехов, 50 г сливочного масла, 50 мл сухого красного вина, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чернослив промыть, удалить косточки, залить 200 мл воды и варить 10 минут. Отвар слить, чернослив нарезать небольшими кусочками. Орехи нарубить.

Смешать отвар с основным красным соусом, добавить вино, перец и лавровый лист, варить 10 минут, процедить.

Затем добавить сливочное масло, орехи, чернослив, сахар и соль, довести до кипения и снять с огня.

Сладковато-кислый вкус этого соуса хорошо сочетается со вкусом блюд из отварного мяса и птицы.

Соус с шампиньонами и черри

Ингредиенты

600 мл основного белого соуса, 100 г шампиньонов, 100 г помидоров черри, 100 мл белого вина, 70 г сливочного масла, 2 луковицы, зелень петрушки и эстрагона, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны промыть, нарезать ломтиками. Помидоры черри вымыть, нарезать дольками. Зелень петрушки и эстрагона вымыть, нарубить.

Лук и грибы выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, жарить 2–3 минуты, добавить черри и белое вино, готовить под крышкой 10–12 минут.

Затем добавить основной белый соус, перемешать, варить на слабом огне 5–7 минут. После этого добавить зелень, посолить, перемешать и снять с огня.

Подавать соус можно к блюдам из домашней птицы.

Соус «Аврора»

Ингредиенты

600 мл основного белого соуса, 200 г томатного пюре, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Томатное пюре пассеровать на сковороде с 20 г сливочного масла, соединить с подогретым основным белым соусом, посолить, поперчить, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут.

Соус процедить, добавить оставшееся сливочное масло, перемешать.

Этот соус можно подать к блюдам из телятины, говядины, домашней птицы.

Сметанный соус

Ингредиенты

500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, соль.

Способ приготовления

На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, всыпать муку и жарить ее до золотисто-желтого цвета.

Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут.

Снять соус с огня, добавить в него сметану и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Соус рекомендуется подавать к блюдам из рубленого мяса.

Сметанный соус с пряной зеленью

Ингредиенты

500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, по 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г зелени эстрагона, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, всыпать муку и жарить ее до золотисто-желтого цвета. Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут.

Снять соус с огня, добавить в него сметану, оставшееся сливочное масло, зелень и перец, перемешать.

Подавать соус к блюдам из кролика и домашней птицы.

Соус из хрена и свеклы

Ингредиенты

150 г основного соуса хрен, 1 небольшая свекла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и натереть на мелкой терке.

Смешать тертую свеклу с соусом хрен, добавить сахар и соль, перемешать.

Подавать соус к холодных закускам из мяса и субпродуктов.

Сметанный соус с хреном

Ингредиенты

100 г основного соуса хрен, 300 г густой сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления

Сметану соединить с соусом хрен, добавить сахар и соль, перемешать.

Подавать соус к холодным закускам из мяса и домашней птицы.

Соус ткемали

Ингредиенты

1 кг ткемали, 1 головка чеснока, 2 столовые ложки сушеной зелени укропа, 3 чайные ложки кориандра, 2 чайные ложки сушеной мяты, 1,5 чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Ткемали перебрать, вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Положить ткемали в эмалированную емкость, залить небольшим количеством воды и варить до мягкости.

Отвар слить, ткемали протереть через сито и смешать с отваром. Варить смесь на слабом огне до загустения, периодически помешивая (готовый соус должен иметь консистенцию сметаны).

За 4–5 минут до окончания варки добавить чеснок, зелень и пряности, посолить.

Подавать соус к шашлыку, жареным цыплятам.

Клюквенно-винный соус

Ингредиенты

300 г клюквы, 200 мл красного вина, 50 мл апельсинового сока, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 2–3 бутона гвоздики, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист, сахар, соль.

Способ приготовления

Клюкву вымыть, перебрать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Гвоздику, перец и лавровый лист выложить в сотейник, залить вином, довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне 12– 15 минут.

Затем добавить клюквенное пюре, апельсиновый сок и цедру, перемешать и варить, периодически перемешивая, до тех пор пока первоначальный объем не уменьшится вдвое. В конце варки добавить сахар и соль.

Готовый соус процедить, подавать к блюдам из жареной птицы.

Клюквенно-апельсиновый соус к индейке

Ингредиенты

300 г клюквы, 150 мл красного вина, 150 мл свежевыжатого апельсинового сока, 150 г сахарной пудры, 1 апельсин.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, цедру натереть на терке, мякоть очистить от пленок и нарезать небольшими кусочками.

Клюкву перебрать, вымыть, засыпать сахарной пудрой. Добавить вино и сок, довести до кипения и варить на слабом огне 25–30 минут.

Протереть через сито, добавить цедру и кусочки апельсина, перемешать и охладить.

Этот соус рекомендуется подать к запеченной индейке.

Соус сацебели

Ингредиенты

200 г очищенных грецких орехов, 200 мл винного уксуса, 200 г лука, 2–3 зубчика чеснока, 500 мл мясного бульона, зелень кинзы и мяты, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук мелко нарезать, чеснок растолочь в ступке. Зелень кинзы и мяты вымыть, нарубить.

Орехи подсушить, растолочь в ступке, добавить бульон и уксус, тщательно перемешать. В полученную смесь положить чеснок, лук и зелень, посолить, поперчить.

Подавать соус к блюдам из курицы.

Соус сациви

Ингредиенты

300 г очищенных грецких орехов, 250 г репчатого лука, 100 мл винного уксуса, 100 г сливочного масла, 500 мл куриного бульона, 3 яичных желтка, 3 зубчика чеснока, 30 г муки, зелень петрушки и кинзы, молотая гвоздика, молотая корица, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Орехи подсушить и растолочь в ступке.

Сливочное масло растопить на сковороде, выложить на сковороду лук и чеснок, жарить на слабом огне до золотистого цвета. Добавить муку и горячий бульон, тщательно перемешать, довести до кипения и варить на слабом огне 5– 7 минут.

Зелень вымыть, нарубить, добавить орехи, яичные желтки, уксус, специи и соль, растереть.

Соединить обе части соуса, подогреть при постоянном помешивании (но не кипятить) и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из домашней птицы.

Соус аджика

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г красного острого перца, 300 г чеснока, 500 г томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена. Чеснок очистить, вымыть.

Болгарский и острый перец вместе с чесноком пропустить через мясорубку, добавить томатную пасту, довести до кипения и варить на слабом огне при постоянном помешивании 2–3 минуты. В конце варки соус посолить и поперчить.

Подавать в холодном виде к закускам и горячим блюдам из мяса.

Молдавский чесночный соус (муджей)

Ингредиенты

50 г чеснока, 100 мл мясного бульона, 20 мл винного уксуса, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растереть в ступке с солью. Добавить бульон и уксус, тщательно перемешать.

Подавать соус к блюдам из мяса.

Румынский чесночный соус (остропел)

Ингредиенты

5–6 зубчиков чеснока, 60 г жира, 30 г муки, 15 мл столового уксуса, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с растопленным жиром. Посолить, добавить немного горячей воды, тушить 2–3 минуты.

Затем добавить муку и готовить, помешивая, пока смесь не приобретет золотистый цвет. При постоянном помешивании добавить горячую воду (соус должен иметь консистенцию сметаны), довести до кипения, варить 5 минут.

После этого добавить соль и уксус, тщательно перемешать, снова довести до кипения и снять с огня.

Этот соус можно подавать ко вторым блюдам из баранины, телятины, говядины, курицы, а также использовать для запекания и тушения мяса.

Греческий чесночно-миндальный соус

Ингредиенты

200 мл оливкового масла холодного отжима, 100 г ядер миндаля, 1 головка чеснока, 40 мл белого винного уксуса, 1 ломтик белого хлеба, соль.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, очистить от кожицы, подсушить. С хлеба срезать корочку, замочить в небольшом количестве холодной кипяченой воды, отжать.

Чеснок очистить, вымыть, растолочь с солью в ступке. Добавить миндаль и толочь до тех пор, пока не образуется однородная масса. Добавить хлеб, перемешать. В полученную массу при постоянном помешивании влить оливковое масло и уксус, при необходимости добавить еще соли.

Подавать соус к холодному отварному мясу, колбасным изделиям.

Майонез по-болгарски

Ингредиенты

350 мл основного соуса майонез, 100 г томатной пасты, 1 пучок зелени сельдерея, 1–2 стебля сельдерея.

Способ приготовления

Зелень и стебли сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Майонез смешать с томатной пастой, добавить сельдерей и еще раз перемешать.

Подавать соус к холодным закускам и салатам из мяса и домашней птицы.

Соус майонез с зеленью

Ингредиенты

200 мл основного соуса майонез, 20 г зелени укропа, 20 г зелени петрушки, 30 мл свежевыжатого лимонного сока, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить. Основной соус майонез смешать с зеленью и лимонным соком, добавить перец.

Подавать соус к холодным закускам из отварного мяса и домашней птицы.

Соус майонез с чесноком

Ингредиенты

200 мл основного соуса майонез, 200 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки и кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке.

Соус майонез смешать со сметаной, добавить зелень и чеснок, посолить и поперчить, еще раз перемешать.

Подавать соус к шашлыку и горячим мясным закускам.

Творожный соус с тмином

Ингредиенты

100 г жирного творога, 250 мл молока, 5 г тмина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, тмин и соль, перемешать.

Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

Подавать к блюдам из домашней птицы и кролика.

Творожный соус с анисом

Ингредиенты

100 г жирного творога, 100 мл красного вина, 100 г пюре из свежих яблок, 60 мл сливок, 20 г столовой горчицы, анис, сахар, соль.

Способ приготовления

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, анис и соль, перемешать.

Добавить вино, пюре из яблок и горчицу, взбить венчиком.

Подавать соус к блюдам из дичи.

Творожный соус с зеленью

Ингредиенты

100 г обезжиренного творога, 100 мл растительного масла, сливок или сметаны, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 пучок зеленого лука, 2 г молотого черного перца, сахар, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить растительное масло, сливки или сметану, сахар, перец и соль, взбить до получения однородной массы.

Добавить лук и зелень, тщательно перемешать.

Подавать соус к блюдам из холодной отварной телятины и говядины.

Творожный соус с томатной пастой

Ингредиенты

100 г жирного творога, 250 мл молока, 3 г горчицы, 5 г томатной пасты, сахар, соль.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар, горчицу и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы.

В творожный соус положить томатную пасту, тщательно перемешать.

Соус рекомендуется подавать к блюдам из рубленого мяса.

Творожный соус с зеленью и чесноком

Ингредиенты

200 г обезжиренного творога, 200 мл растительного масла, 20 г зелени петрушки, 20 г зелени укропа, 30 г зеленого лука, 20 г кресс-салата, 2 зубчика чеснока, перец, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить растительное масло,

сахар, перец и соль, взбить до получения однородной массы.

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Зелень петрушки, укропа, кресс-салат и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Подготовленную зелень, тщательно растирая, смешать с творожным соусом. Добавить чеснок, перемешать.

Подавать к холодным закускам из мяса и домашней птицы.

Острый творожный соус

Ингредиенты

100 г зернистого творога, 250 мл молока, 10 г корня хрена, 3 г горчицы, 5 мл лукового сока, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, горчицу и соль, перемешать. Влить молоко, растереть до получения однородной сметанообразной массы. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. В творожный соус добавить хрен, горчицу, луковый соус, соль и сахар, взбить до образования однородной массы.

Подавать к холодным закускам из мяса и субпродуктов.

Творожный соус с брусникой

Ингредиенты

100 г обезжиренного творога, 100 г сметаны, 50 г брусники, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог протереть через сито, добавить сметану и сахар, взбить до образования однородной массы.

Бруснику перебрать, вымыть, обсушить, размять, смешать с творожным соусом, взбить до сметанообразной консистенции.

Подавать соус рекомендуется к блюдам из домашней птицы.

Соусы для рыбы и морепродуктов

Бургундский соус с вином и травами

Ингредиенты

900 мл красного вина, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 150 г сливочного масла, 50 г бекона, 35 г муки, зелень петрушки и тимьяна, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кусочками. Бекон мелко нарезать. Зелень петрушки и тимьяна вымыть, нарубить.

На сковороде растопить 50 г сливочного масла, выложить на сковороду овощи и бекон, жарить 3–4 минуты.

Добавить зелень, залить вином и довести смесь до кипения. Уварить на слабом огне до половины первоначального объема, протереть через сито.

После этого добавить муку, растертую с 50 г сливочного масла, тщательно перемешать и подогреть до загустения.

Снять соус с огня, посолить (при желании можно добавить также немного сахара), положить оставшееся масло и перемешать.

Острый соус для рыбы

Ингредиенты

200 мл основного белого рыбного соуса, 100 мл крепкого рыбного бульона, 70 мл 9%-ного белого виноградного уксуса, 60 г сливочного масла, тмин, гвоздика, молотый мускатный орех, красный молотый перец, зелень кинзы или петрушки, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть, мелко нарезать. В сотейник положить пряности, залить уксусом, добавить бульон, довести до кипения и варить на слабом огне под крышкой 20 минут.

После этого добавить основной белый соус, масло, перемешать и варить еще 15–20 минут, периодически перемешивая.

Приправить полученную смесь сахаром и солью, перемешать до полного их растворения, процедить, добавить пряную зелень.

Подавать соус к рыбным котлетам, биточкам и тефтелям.

Соус с грибами и каперсами

Ингредиенты

300 мл основного белого рыбного соуса, 75 г томатного пюре, 50 мл белого вина, 75 г белых грибов, 10 г каперсов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Грибы промыть, мелко нарезать. Зелень вымыть, мелко нарезать.

Лук пассеровать на сковороде в разогретом сливочном масле (25 г) 1–2 минуты, добавить грибы и жарить на слабом огне 5 минут.

После этого добавить вино и уваривать смесь до тех пор, пока жидкость не испарится на ⅓.

В полученную смесь добавить основной белый соус, томатное пюре, сахар и соль, перемешать и готовить 10–15 минут на слабом огне, периодически перемешивая. Добавить в соус нарубленные каперсы, зелень и оставшееся масло, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из отварной, припущенной и запеченной рыбы.

Горчично-томатный соус

Ингредиенты

300 г томатной пасты, 100 г столовой горчицы, зелень петрушки, молотая паприка, сахар, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и измельчить. Томатную пасту смешать с горчицей, добавить паприку, сахар и соль, тщательно растереть.

В полученную смесь добавить зелень петрушки, еще раз перемешать.

Подавать соус к жареной рыбе, рыбным закускам и салатам.

Горчичный соус с желтками

Ингредиенты

3 вареных яичных желтка, 100 мл оливкового масла, 30 г столовой горчицы, зелень петрушки и эстрагона, сахар, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Яичные желтки растереть с горчицей, сахаром и солью в однородную массу. Продолжая растирать, добавить понемногу оливковое масло. Затем добавить зелень, перемешать.

Этот соус подходит как к отварной, так и к жареной рыбе.

Горчичный соус с зеленым луком

Ингредиенты

50 г столовой горчицы, 50 мл лимонного сока, 100 мл оливкового масла, зеленый лук, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Соединить в эмалированной емкости горчицу, лимонный сок и оливковое масло, добавить сахар и соль, взбить венчиком. Добавить зеленый лук и петрушку, перемешать.

Подавать соус к отварной и жареной рыбе, а также к закускам и салатам из соленой сельди.

Соус «Русский»

Ингредиенты

200 мл основного красного соуса, 200 мл рыбного бульона, 200 мл огуречного рассола, 200 мл белого вина (сухого или полусухого), 100 г маринованных грибов, 50 г оливок без косточек, 3 соленых огурца, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея.

Способ приготовления

Маринованные грибы и оливки нарезать небольшими кусочками. Соленые огурцы очистить, нарезать соломкой. Коренья очистить, вымыть, нарезать соломкой.

Коренья, грибы, огурцы и оливки выложить в сотейник, залить бульоном, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут.

Затем добавить основной красный соус, смешанный с вином и рассолом, варить на слабом огне до загустения (готовый соус должен иметь консистенцию сметаны).

Подавать соус к блюдам из рыбы осетровых пород.

Соус «Айоли»

Ингредиенты

200 мл оливкового масла, 1 яичный желток, 4 зубчика чеснока, сок 1 лимона, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Добавить желток, тщательно растереть.

Затем, продолжая растирать, добавить постепенно оливковое масло. После этого добавить лимонный сок, соль и 1–2 чайные ложки холодной кипяченой воды.

Подавать соус к блюдам из морской рыбы.

Соус хрен с майонезом и корнишонами

Ингредиенты

200 г основного соуса майонез, 100 г основного соуса хрен, 50 г маринованных корнишонов, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Корнишоны нарезать маленькими кубиками.

Майонез и хрен смешать, добавить корнишоны, сахар и соль.

Подавать соус к холодным закускам из осетра, белуги, севрюги.

Соус «Польский»

Ингредиенты

350 г сливочного масла, 6 яиц, 30 мл лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сливочное масло растопить, смешать с рублеными яйцами и петрушкой, добавить лимонный сок и соль.

Этот соус принято подавать к отварному судаку, но также он подойдет к блюдам из нежирной морской рыбы.

Соус «Сливочный»

Ингредиенты

900 мл основного белого соуса, приготовленного на рыбном бульоне, 125 г сливочного масла, 10 мл лимонного сока, перец.

Способ приготовления

Масло нарезать небольшими кусочками и добавить постепенно в основной белый соус, каждый раз тщательно перемешивая.

После этого добавить в смесь лимонный сок и перец, тщательно перемешать, процедить.

Подавать соус к блюдам из отварной или запеченной в

фольге рыбы.

Соус хрен с яблоками

Ингредиенты

300 г корней хрена, 300 г яблок, 200 г сметаны, 50 мл лимонного сока, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни очистить, вымыть, замочить на 30 минут в холодной воде, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке, смешать с тертым хреном.

Добавить лимонный сок, сметану, сахар и соль, перемешать.

Этот соус хорошо подавать к закускам и салатам из соленой сельди.

Соус хрен с горчицей

Ингредиенты

100 г основного соуса хрен, 50 г столовой горчицы, 3 столовые ложки белого винного уксуса, 3 столовые ложки сметаны, сахар, соль.

Способ приготовления

Смешать соус хрен с горчицей, уксусом, сахаром и солью, тщательно растереть. Добавить охлажденную сметану, перемешать.

Подавать соус к отварной рыбе и холодным рыбным закускам.

Соус тартар с анчоусом

Ингредиенты

200 г основного соуса майонез, 60 г маринованных корнишонов, 20 г каперсов, 20 г репчатого лука, 1 соленый анчоус, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Корнишоны, каперсы и репчатый лук нарезать очень маленькими кусочками. Анчоус промыть холодной водой, нарубить.

Добавить все подготовленные ингредиенты в соус майонез, перемешать.

Подавать к блюдам из рыбы и морепродуктов.

Соус тартар по-болгарски

Ингредиенты

400 г основного соуса майонез, 1 соленый огурец, 1 луковица, 50 г маслин без косточек, 1 чайная ложка столовой горчицы, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурец и маслины нарезать маленькими кубиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Подготовленные ингредиенты соединить с основным соусом майонез, добавить горчицу и перец, перемешать.

Подавать к горячим и холодным блюдам из рыбы.

Соус майонез по-венгерски

Ингредиенты

3 яичных желтка, 400 мл растительного масла, 100 мл белого вина, 100 мл сливок, сок половины лимона, тертая лимонная цедра, сахарная пудра, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Желтки растереть с лимонным соком, затем, продолжая растирать, влить небольшими порциями растительное масло.

Добавить белое вино и сливки, перемешать, приправить по вкусу лимонной цедрой, сахарной пудрой, перцем и солью.

Подавать соус к холодным блюдам из рыбы и морепродуктов.

Горчичный соус с анчоусами

Ингредиенты

4 яйца, 100 г анчоусов, 150 мл растительного масла, 40 г столовой горчицы, 40 мл лимонного сока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить.

Желтки растереть с горчицей, добавить растительное масло и лимонный сок, перемешать. Добавить белки, мелко нарезанные анчоусы и зелень петрушки.

Подавать соус к горячим и холодным блюдам из рыбы.

Соус «Франкфуртский»

Ингредиенты

2 яйца, 180 мл растительного масла, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 50 г творога, 40 мл лимонного сока, по 1 пучку

зеленого лука, зелени петрушки, эстрагона, базилика и бораго, 10 г сахара, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и пряную зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с растительным маслом и лимонным соком.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Майонез соединить с творогом и сметаной, добавить 125 мл горячей кипяченой воды и взбивать в блендере до получения однородной массы. Затем добавить смесь зелени и масла, сахар, перец и соль, перемешать. Перед подачей к столу добавить в соус яйца.

Соус хорошо сочетается с приготовленной на гриле красной рыбой.

Томатный соус с кинзой и зеленым луком

Ингредиенты

600 г помидоров, 1 пучок зелени кинзы, 1 пучок зеленого лука, 1 небольшая луковица, сахар, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать и протереть через сито.

Зелень кинзы и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарубить.

Смешать зелень и лук с томатным пюре, добавить сахар и соль. Если соус получился слишком густым, разбавить его холодной кипяченой водой.

Подавать к жареной речной рыбе.

Томатный соус «Балканский»

Ингредиенты

600 г помидоров, 2–3 луковицы, 60 мл оливкового масла, 60 мл кефира, 30 г столовой горчицы, 1 небольшой стручок острого перца, сахар, соль.

Способ приготовления

Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарубить, обжарить вместе с помидорами в масле, протереть через сито.

Добавить кефир, горчицу, острый перец, сахар и соль, перемешать.

Этот соус рекомендуется подавать к блюдам из морской

рыбы, а также к жареной речной рыбе.

Соусы для овощей, блюд из круп и макаронных изделий

Сладкий томатный соус

Ингредиенты

500 г помидоров, 250 г болгарского перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 50 г сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Чеснок и лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Жарить болгарский перец, лук и чеснок на сковороде в сливочном масле 5 минут, соединить полученную смесь с томатным пюре, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 10–12 минут, процедить и охладить.

Подавать соус к блюдам из тушеных овощей и макаронных изделий.

Пряный томатный соус

Ингредиенты

500 г помидоров, 1 головка чеснока, 1 стручок красного острого перца, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка тмина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито.

Красный перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке вместе с перцем, тмином и кориандром.

Соединить полученную смесь с томатным пюре, добавить сахар и соль, варить на слабом огне 2–3 минуты, процедить и охладить.

Подавать соус к блюдам из цветной капусты, кабачков, баклажанов, спагетти.

Томатный соус с морковью

Ингредиенты

500 г помидоров, 300 г моркови, 1 зубчик чеснока, 1 стручок

красного острого перца, 50 мл оливкового масла, зелень петрушки и кинзы, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Помидоры вымыть, нарезать, припустить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой.

Морковь и чеснок жарить на сковороде на оливковом масле 5 минут, добавить томатное пюре, довести до кипения. После этого добавить острый перец, сахар и соль, варить на медленном огне 2–3 минуты, процедить и охладить. Положить в соус зелень.

Подавать соус к блюдам из жареных и тушеных овощей, макаронам, спагетти.

Белый соус с грибами и луком

Ингредиенты

500 мл мясного бульона, 200 г белых грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 30 г муки, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Жарить грибы и лук на сковороде в 50 г сливочного масла до готовности, посолить.

Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить треть указанного количества бульона, тщательно перемешать.

Снова поставить сковороду на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая. Добавить грибы, лук, соль и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Подавать к блюдам из картофеля, гречневой крупы и пшена.

Грибной соус с кореньями и луком

Ингредиенты

500 мл грибного бульона, 100 г белых грибов или шампиньонов, 40 г сливочного масла, 30 г рубленых кореньев (петрушка, сельдерей), 20 г рубленого репчатого лука, 20 г муки, 20 мл лимонного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно перебрать, промыть, мелко нарезать. На

сковороде разогреть половину указанного количества сливочного масла, выложить грибы, овощи, жарить 2–3 минуты. Добавить муку, жарить все вместе до золотисто-желтого цвета.

Небольшими порциями при постоянном помешивании добавить бульон, довести смесь до кипения, варить на слабом огне 15 минут.

Снять смесь с огня, процедить, добавить перец, соль, лимонный сок и оставшееся сливочное масло, перемешать.

Подавать к блюдам из картофеля и капусты, риса, гречневой крупы и пшена.

Луковый соус с тмином

Ингредиенты

800 мл основного красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 3 столовые ложки красного винного уксуса, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, 1 чайная ложка тмина, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать на сливочном маргарине до тех пор, пока он не станет прозрачным. Добавить уксус, довести до кипения, готовить 5–7 минут.

Затем добавить основной красный соус, приправить пряностями, сахаром и солью, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать соус в горячем виде к блюдам из картофеля.

Острый соус с грибами и луком

Ингредиенты

600 мл основного красного соуса, 100 мл крепкого грибного бульона, 45 г сливочного маргарина, 30 г сливочного масла, 100 г белых грибов, 2–3 луковицы, 1 стручок болгарского перца, 1 стручок красного острого перца, 3 столовые ложки 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1–2 горошины черного перца, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать вместе с грибами и перцем на сливочном маргарине 3–4 минуты.

Добавить горячий грибной бульон, уксус и пряности, довести до кипения, варить на слабом огне 5–7 минут.

Затем добавить основной красный соус, приправить сахаром и солью, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. Готовый соус заправить сливочным маслом.

Подавать соус в горячем виде к блюдам из картофеля, капусты, кабачков.

Грибной соус с луком и яблоком

Ингредиенты

400 г шампиньонов, 200 г сметаны, 2 луковицы, 1 яблоко (антоновка или любой другой кислый сорт), зелень петрушки и сельдерея, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы тщательно перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, охладить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, измельчить. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Сметану смешать с грибами, луком, яблоком и зеленью, приправить сахаром и солью, перемешать.

Подавать соус к блюдам из отварных овощей.

Грибной соус с яйцами и хреном

Ингредиенты

300 г отварных грибов, 250 г сметаны, 50 г основного соуса хрен, 2 яйца, зелень укропа, зеленый лук, сахар, соль.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Зелень укропа и зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Сметану смешать с соусом хрен, добавить яйца, грибы, укроп и зеленый лук. Приправить соус сахаром и солью, перемешать.

Подавать к блюдам из жареного и запеченного картофеля.

Сметанный соус с зеленью и горошком

Ингредиенты

500 мл куриного бульона, 60 г сливочного масла, 50 г сметаны, 50 г муки, 1 луковица, 70 г консервированного зеленого горошка, по 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г зелени эстрагона, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, выложить лук, посыпать мукой и жарить до золотисто-желтого цвета. Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут.

Снять соус с огня, добавить в него сметану, оставшееся сливочное масло, зелень, зеленый горошек и перец, перемешать.

Подавать соус к блюдам из капусты и картофеля, домашней лапше, клецкам.

Сметанный соус с чесноком и зеленью

Ингредиенты

200 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, петрушки и кинзы, перец, сахар, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Зелень укропа, петрушки и кинзы вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сметану смешать с чесноком и зеленью, добавить сахар, соль и перец, перемешать.

Подавать к отварному и печеному картофелю, также можно использовать для заправки салатов из свежих овощей.

Свекольный соус

Ингредиенты

150 г основного соуса хрен, 150 г основного соуса майонез, 1 небольшая свекла, зелень петрушки и сельдерея, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать. Свеклу вымыть, отварить в подсоленной воде, охладить, очистить и натереть на мелкой терке.

Смешать тертую свеклу с соусом хрен и майонезом, добавить зелень, сахар и соль, хорошо перемешать.

Подавать соус к закускам из вареных и консервированных овощей.

Сметанный соус с каперсами и перепелиными яйцами

Ингредиенты

200 г сметаны, 6 перепелиных яиц, 50 г каперсов, 30 г

столовой горчицы, зеленый лук, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Каперсы нарубить.

Сметану смешать с горчицей, посолить, поперчить. Добавить яйца, каперсы, лук и петрушку, перемешать.

Подавать соус к блюдам из отварных и запеченных овощей.

Сметанный соус с хреном и лимоном

Ингредиенты

100 г основного соуса хрен, 300 г густой сметаны, 50 мл лимонного сока, 5 г тертой лимонной цедры, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сметану соединить с соусом хрен, добавить лимонный сок, цедру, сахар и соль, взбить венчиком.

Добавить в соус зелень петрушки, перемешать.

Подавать соус к закускам из свежих и вареных овощей, овощным салатам.

Розовый соус из сметаны

Ингредиенты

200 г сметаны, 100 г кетчупа, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, молотая паприка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сметану смешать с кетчупом, чесноком и петрушкой, добавить паприку, соль и перец, перемешать.

Подавать к отварному и печеному картофелю, закускам и салатам из свежих овощей.

Соус из майонеза с базиликом и чесноком

Ингредиенты

250 г основного соуса майонез, 100 г сметаны, 2 зубчика чеснока, зелень базилика.

Способ приготовления

Зелень базилика вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть,

мелко нарезать.

Основной соус майонез смешать со сметаной, добавить чеснок и зелень, перемешать.

Подавать соус к отварному картофелю, жареным кабачкам и баклажанам либо использовать для заправки овощных салатов.

Соус из майонеза с грибами и огурцами

Ингредиенты

200 г майонеза, 100 г сметаны, 70 г маринованных грибов, 70 г маринованных огурцов, 1 небольшая луковица, зелень укропа, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Маринованные грибы нарезать соломкой. Маринованные огурцы очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Сметану смешать с майонезом, добавить грибы, огурцы, укроп и лук. Соус поперчить, перемешать.

Этот соус можно подать к блюдам из свежих и вареных овощей.

Сырный соус

Ингредиенты

200 г основного соуса майонез, 100 г сметаны, 100 г твердого сыра, зелень укропа и петрушки, перец.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Соус майонез смешать со сметаной, добавить зелень, поперчить.

Подавать соус к отварной брокколи и цветной капусте. Можно использовать также для запекания овощей.

Холодный соус из желтков и апельсинового сока

Ингредиенты

4 яичных желтка, 150 мл оливкового масла, 75 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 г столовой горчицы, 25 г французской горчицы, зелень эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень эстрагона вымыть, нарубить.

Желтки растереть с горчицей, перцем и солью, затем, продолжая растирать, влить оливковое масло и апельсиновый сок. В готовый соус добавить эстрагон, перемешать.

Подавать соус к блюдам из брокколи, цветной капусты.

Соус из желтков

Ингредиенты

5 яичных желтков, 300 мл овощного отвара, 75 мл сливок, 2 столовые ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить немного овощного отвара.

Смешать сливки с оставшимся овощным отваром и сливочным маслом, довести до кипения, слегка остудить.

Полученную смесь добавить при постоянном помешивании в растертые желтки, поставить на слабый огонь или водяную баню, подогревать до загустения (до кипения не доводить).

Подавать соус к блюдам из спаржи, репы, брюквы.

Соус с мускатным орехом

Ингредиенты

200 мл овощного бульона, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 100 г молотых пшеничных сухарей, молотый мускатный орех, сахар, соль.

Способ приготовления

Сливки смешать с овощным бульоном, добавить сахар и сливочное масло, довести до кипения.

В полученную смесь при постоянном помешивании всыпать предварительно просеянные сухари, довести до кипения и снять с огня.

В готовый соус добавить мускатный орех и соль по вкусу, перемешать.

Подавать соус к блюдам из моркови, репы, белокочанной капусты.

Сухарный соус с петрушкой

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 100 г молотых пшеничных сухарей, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Сливочное масло растопить на слабом огне, добавить просеянные сухари, петрушку, перец и соль, тщательно перемешать.

Подавать соус к отварным овощам либо использовать для запекания.

Сливочный соус с корицей

Ингредиенты

500 мл овощного бульона, 200 мл сливок, 50 г сливочного масла, 30 г муки, молотая корица, соль.

Способ приготовления

Разогреть в сотейнике 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить треть указанного количества бульона, тщательно перемешать.

Снова поставить сотейник на огонь, довести полученную смесь, помешивая, до кипения. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут. Затем влить сливки, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

В готовый соус добавить корицу, соль и оставшееся сливочное масло.

Подавать соус к овощным запеканкам.

Сливочный соус с зеленью

Ингредиенты

150 мл густых сливок, 30 мл лимонного сока, зелень петрушки и укропа, молотая паприка, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сливки взбить с лимонным соком, паприкой и солью, добавить зелень, перемешать.

Подавать соус к салатам из свежих овощей.

Сливочный соус с кореньями и изюмом

Ингредиенты

500 мл овощного бульона, 200 мл сливок, 50 г светлого изюма без косточек, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г сливочного масла, 30 г муки, тмин, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Изюм перебрать, тщательно промыть, замочить в теплой воде. Лук, морковь и коренья очистить, вымыть, мелко нарезать.

Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, жарить на нем муку до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить лук, морковь и коренья, влить треть указанного количества бульона,

тщательно перемешать.

Снова поставить на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании. Влить оставшийся бульон, добавить изюм и тмин, готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая.

Добавить сливки, перец и соль, довести до кипения и снять с огня. В готовый соус положить оставшееся сливочное масло, перемешать.

Подавать соус к горячим блюдам и холодным закускам из отварных овощей.

Сливочный соус с карри

Ингредиенты

500 мл овощного бульона, 200 мл сливок, 1 небольшая луковица, 1 корень петрушки, 50 г сливочного масла, 30 г муки, 10 г карри, соль.

Способ приготовления

Лук и корень петрушки очистить, вымыть, мелко нарезать.

Разогреть на сковороде 20 г сливочного масла, выложить лук и петрушку, посыпать мукой и жарить до золотисто-желтого цвета. Снять с огня, добавить треть указанного количества бульона, тщательно перемешать.

Снова поставить сковороду на огонь, довести полученную смесь до кипения при постоянном помешивании. Влить оставшийся бульон и готовить при слабом кипении 10–15 минут, периодически перемешивая.

Затем влить сливки, добавить карри и соль, тщательно перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Подавать соус к запеченной репе, брюкве, блюдам из капусты.

Соус песто

Ингредиенты

150 мл оливкового масла, 100 г очищенных кедровых орешков, 50 г тертого пармезана, 15 г зелени базилика, 2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Зелень базилика вымыть, обсушить. Чеснок очистить, вымыть.

Положить базилик, орехи и чеснок в блендер, измельчить, затем влить оливковое масло, взбивать до получения густой однородной массы.

После этого добавить пармезан, перемешать.

Подавать соус к спагетти.

Соус «Карбонара»

Ингредиенты

300 г копченой ветчины, 200 мл сливок, 4 яичных желтка, 2 зубчика чеснока, 30 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Ветчину нарезать маленькими кубиками. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

В сотейнике разогреть оливковое масло, положить чеснок, готовить 1 минуту. Затем добавить ветчину и готовить 2–3 минуты, периодически перемешивая.

Затем при постоянном помешивании добавить сливки, взбитые с желтками, подогреть до загустения (не кипятить, чтобы не свернулись желтки).

Снять соус с огня, приправить перцем и солью, подавать к макаронам и спагетти.

Чесночный соус с зеленью

Ингредиенты

3 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, по 10 г зелени базилика, орегано и тимьяна, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень вымыть, обсушить, нарубить.

Оливковое масло разогреть в сотейнике, добавить чеснок и готовить на слабом огне до золотистого цвета (примерно 3 минуты). Затем чеснок вынуть шумовкой, в сотейник положить зелень, посолить, поперчить, перемешать и снять с огня.

Соус подавать к макаронам сразу после приготовления.

Сливочный соус с грибами и мясным фаршем

Ингредиенты

200 г мясного фарша, 150 г грибов (белых или шампиньонов), 300 мл сливок, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть, нарезать небольшими кусочками.

На сковороде разогреть оливковое масло, выложить лук и чеснок, жарить 2–3 минуты, затем добавить фарш и грибы,

посолить, поперчить, перемешать и жарить еще 5–7 минут.

После этого добавить сливки, довести соус до кипения на слабом огне при постоянном помешивании.

Подавать соус к мелким макаронным изделиям.

Сливочный соус с беконом и зеленью

Ингредиенты

150 г бекона, 300 мл сливок, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 1 маленький стручок красного острого перца, 50 мл оливкового масла, зелень петрушки и базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Зелень петрушки и базилика вымыть, обсушить и нарубить. Бекон нарезать маленькими кусочками.

На сковороде разогреть оливковое масло, выложить лук и чеснок, жарить 2–3 минуты, затем добавить бекон и острый перец, перемешать и жарить еще 1–2 минуты.

После этого добавить сливки, довести соус до кипения на слабом огне при постоянном помешивании, приправить солью и перцем. Снять с огня, добавить зелень петрушки и базилика, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к макаронным изделиям.

Сливочный соус с копченой семгой

Ингредиенты

400 мл сливок, 200 г филе копченой семги, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, 1 чайная ложка крахмала, зелень укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, обсушить, нарубить. Филе семги нарезать маленькими кубиками.

Лук и чеснок выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить до тех пор, пока они не станут прозрачными. Влить сливки, добавить крахмал, перец и соль, довести до кипения на слабом огне при постоянном помешивании.

Добавить в соус кусочки рыбы и укроп, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к спагетти, лингвини.

Острый сливочный соус с креветками

Ингредиенты

400 мл сливок, 200 г очищенных креветок, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стручок красного острого перца, 50 мл оливкового масла, 1 чайная ложка крахмала, зелень петрушки и тимьяна, молотая паприка, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой. Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить, нарубить.

Лук и чеснок выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить до тех пор, пока они не станут прозрачными. Добавить креветки и острый перец, жарить 2–3 минуты.

Затем влить сливки, добавить крахмал, паприку и соль, довести до кипения на слабом огне при постоянном помешивании. Добавить в соус зелень, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к спагетти, лингвини.

Соус болоньезе классический

Ингредиенты

700 г говяжьего фарша, 800 г консервированных помидоров без кожицы, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 60 мл оливкового масла, 60 мл сухого красного вина, 60 мл сливок, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть, нашинковать. Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Консервированные помидоры нарезать небольшими кусочками.

Оливковое масло разогреть на сковороде, выложить морковь, лук и сельдерей, жарить 5–7 минут, периодически перемешивая.

Выложить на сковороду мясной фарш, тщательно перемешать и жарить еще 5–7 минут.

После этого добавить помидоры, вино, соль и специи, довести при помешивании до кипения и тушить на слабом огне 45–60 минут, периодически перемешивая.

В конце приготовления добавить в соус сливки, прогреть на среднем огне в течение 1–2 минут, снять с огня.

Подавать соус к спагетти, тальятелли.

Соус болоньезе с белыми грибами и ветчиной

Ингредиенты

700 г смешанного фарша (свинина, говядина), 800 г консервированных помидоров без кожицы, 200 г белых грибов, 100 г копченой ветчины, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 60 мл оливкового масла, 60 мл сухого красного вина, 60 мл сливок, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть, нашинковать. Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Консервированные помидоры нарезать небольшими кусочками. Белые грибы перебрать, промыть, нарезать ломтиками. Ветчину нарезать маленькими кубиками.

Оливковое масло разогреть на сковороде, выложить морковь, лук и сельдерей, жарить 5–7 минут, периодически перемешивая.

Выложить на сковороду мясной фарш, тщательно перемешать и жарить еще 5–7 минут. Положить на сковороду грибы, жарить еще 2–3 минуты.

После этого добавить ветчину, помидоры, вино, соль и специи, довести при помешивании до кипения и тушить на слабом огне 45–60 минут, периодически перемешивая.

В конце приготовления добавить в соус сливки, прогреть на среднем огне в течение 1–2 минут, снять с огня.

Подавать соус к спагетти, тальятелли.

Соус болоньезе из куриного фарша с черри и зеленью

Ингредиенты

600 г куриного фарша, 800 г черри, 100 мл томатного сока, 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 60 мл оливкового масла, 60 мл сухого красного вина, 60 мл сливок, зелень тимьяна и петрушки, молотый мускатный орех, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть, нашинковать. Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Помидоры черри вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать половинками. Зелень тимьяна и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Оливковое масло разогреть на сковороде, выложить морковь, лук и сельдерей, жарить 5–7 минут, периодически перемешивая.

Выложить на сковороду куриный фарш, тщательно перемешать и жарить еще 5–7 минут.

После этого добавить помидоры, томатный сок, вино, соль и специи, довести, помешивая, до кипения и тушить на слабом огне 45–60 минут, периодически перемешивая. В конце приготовления добавить в соус сливки, прогреть на среднем огне в течение 1–2

минут, снять с огня.

Подавать соус к макаронам, спагетти, лингвини.

Соус с грибами и морепродуктами

Ингредиенты

400 мл жирных сливок, 200 г белых грибов или шампиньонов, 100 г очищенных мидий, 100 г очищенных креветок, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, 1 чайная ложка крахмала, зелень петрушки, молотая паприка, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Грибы перебрать, промыть, нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарубить.

Лук и чеснок выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить до тех пор, пока они не станут прозрачными. Добавить грибы, перемешать и жарить 4–5 минут.

Затем добавить размороженные морепродукты, прогреть, влить сливки, добавить крахмал, паприку и соль, довести до кипения на слабом огне при постоянном помешивании. Добавить в соус петрушку, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к спагетти. Также можно использовать для приготовления запеканок из мелких макаронных изделий.

Томатный соус с шампиньонами и лимонным соком

Ингредиенты

300 г основного красного соуса, 75 г томатного пюре, 75 г шампиньонов, 50 мл сухого белого вина, 50 мл лимонного сока, 1 небольшая луковица, 30 мл оливкового масла, зелень петрушки и эстрагона, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и эстрагона вымыть, измельчить. Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками.

Оливковое масло разогреть на сковороде, выложить грибы, лук, жарить, постоянно помешивая, 5–7 минут.

Красный основной соус немного подогреть, положить в него обжаренные лук и грибы, добавить томатное пюре, лимонный сок и белое вино. Варить, помешивая, на слабом огне 5–7 минут, после чего добавить зелень, посолить и поперчить. Снова довести соус до кипения и снять с огня.

Этот соус рекомендуется подавать к мелким макаронным изделиям.

Овощной соус к спагетти

Ингредиенты

2 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 1 морковь, 2 стебля сельдерея, 2–3 зубчика чеснока, 4 помидора, 60 мл оливкового масла, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук, морковь и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками.

На сковороде разогреть оливковое масло, выложить лук и чеснок, жарить 1–2 минуты. Затем добавить морковь, болгарский перец и сельдерей, жарить еще 5 минут на среднем огне, периодически перемешивая.

Положить в сковороду помидоры, посолить, поперчить, готовить под крышкой на слабом огне 10 минут.

Этот соус можно подавать как горячим, так и холодным.

Сладкие соусы

Творожный соус с лесными ягодами

Ингредиенты

100 г жирного творога, 250 мл молока, 50 г ежевики, 50 г малины, 50 г черники, 40 г сахара.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар и молоко, перемешать.

Ягоды ежевики, малины и черники перебрать, вымыть, обсушить и протереть через сито.

Полученный сок смешать с творожным соусом и взбивать до образования однородной массы.

Подавать соус к фруктовым салатам.

Творожный соус с клубникой

Ингредиенты

100 г жирного творога, 250 мл молока, 150 г клубники, 40 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар и молоко, перемешать.

Ягоды клубники перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, вымыть, обсушить и протереть через сито. Полученный сок смешать с творожным соусом, добавить ванильный сахар и взбивать миксером до образования однородной массы.

Подавать соус к фруктовым салатам, макаронным изделиям.

Творожный соус с малиной и мятой

Ингредиенты

100 г жирного творога, 250 мл молока, 250 г малины, 40 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 веточки мяты.

Способ приготовления

Мяту вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Для приготовления творожного соуса творог тщательно растереть деревянной ложкой, добавить сахар и молоко,

перемешать.

Ягоды малины перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, вымыть, обсушить и протереть через сито. Полученное пюре смешать с творожным соусом и взбивать до образования однородной массы.

Затем добавить ванильный сахар и мяту, перемешать.

Подавать соус к салатам и десертам из свежих фруктов.

Соус из йогурта с ванилью

Ингредиенты

200 мл натурального йогурта, 200 мл жирных сливок, 1 стручок ванили, 100 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Из стручка ванили вынуть мякоть, смешать ее с йогуртом и сливками. Добавить сахарную пудру, слегка взбить венчиком.

Подавать соус охлажденным к фруктовым салатам, блинчикам, пудингам.

Соус из йогурта с черешней

Ингредиенты

400 мл натурального йогурта, 250 г черешни, 100 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Черешню вымыть, удалить плодоножки и косточки, нарезать небольшими кусочками.

Йогурт смешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром, слегка взбить венчиком.

Перед подачей к столу добавить в получившийся соус кусочки черешни и перемешать.

Сливочный соус с малиной

Ингредиенты

300 мл жирных сливок, 300 г малины, 100 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Ягоды малины перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, вымыть, обсушить и протереть через сито (несколько ягод отложить). Полученное пюре смешать с охлажденными сливками и сахарной пудрой, слегка взбить венчиком.

Добавить в соус ванильный сахар, апельсиновую цедру и оставшиеся ягоды малины, аккуратно перемешать.

Подавать соус к оладьям, блинчикам, запеканкам.

Сливочный соус с ежевикой и клубникой

Ингредиенты

300 мл жирных сливок, 100 г ежевики, 200 г клубники, 100 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 4–5 листиков мяты.

Способ приготовления

Мяту вымыть, обсушить, тонко нарезать. Ягоды ежевики и клубники перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, вымыть, обсушить и протереть через сито (несколько ягод отложить). Полученное пюре смешать с охлажденными сливками и сахарной пудрой, слегка взбить венчиком.

Добавить в соус ванильный сахар, мяту, лимонную цедру, оставшиеся ягоды ежевики, нарезанные небольшими кусочками ягоды клубники, аккуратно перемешать.

Подавать соус к фруктовым салатам, запеканкам из круп и макаронных изделий.

Сметанный соус с земляникой и лимоном

Ингредиенты

600 г сметаны, 300 г земляники, 1 лимон, 100 мл мадеры, 100 г сахарной пудры, молотый мускатный орех.

Способ приготовления

Землянику перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито. Лимон вымыть, натереть цедру на мелкой терке, выжать сок.

Земляничное пюре смешать с лимонным соком и мадерой, добавить сахарную пудру, лимонную цедру и мускатный орех, перемешать. Затем добавить сметану и взбить венчиком до образования однородной массы.

Подавать соус к салатам из свежих фруктов.

Сметанный соус с яблоками и корицей

Ингредиенты

600 г сметаны, 2–3 сладких яблока, 100 г сахарной пудры, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, молотая корица.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на

мелкой терке. Добавить сахарную пудру, перемешать, довести до кипения на слабом огне, добавить апельсиновую цедру и корицу, перемешать и охладить.

Яблочное пюре смешать со сметаной, взбить венчиком до образования однородной массы.

Подавать соус к блинчикам, оладьям, пудингам и запеканкам.

Яблочный соус с корицей и гвоздикой

Ингредиенты

500 г яблок, 200 г сахара или сахарной пудры, 1 лимон, 15 г крахмала, молотая корица, молотая гвоздика.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, крупно нарезать. Лимон вымыть, цедру натереть на терке, выжать сок.

Яблочную кожуру залить 200 мл воды, добавить сахар или сахарную пудру, довести до кипения, варить 10 минут, процедить. Положить в отвар кусочки яблок, варить до мягкости, за 1–2 минуты до готовности добавить лимонный сок, лимонную цедру, корицу и гвоздику.

Протереть яблоки через мелкое сито, смешать с отваром, добавить крахмал и варить на слабом огне до загустения при постоянном помешивании.

Подавать соус в горячем или холодном виде к сладким запеканкам, кашам, пудингам.

Яблочно-апельсиновый соус

Ингредиенты

500 г яблок, 2 апельсина, 200 г сахара или сахарной пудры, 50 мл лимонного сока, 15 г крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, 30 мл апельсинового ликера, молотая корица.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, крупно нарезать. Апельсины вымыть, натереть на терке вместе с кожурой, семена удалить.

Яблочную кожуру залить 200 мл воды, добавить сахар или сахарную пудру, довести до кипения, варить 10 минут, процедить. Положить в отвар кусочки яблок, варить до мягкости, за 1–2 минуты до готовности добавить лимонный сок и корицу.

Протереть яблоки через сито, смешать с отваром и апельсинами, добавить ванильный сахар и крахмал, довести до кипения на слабом огне при постоянном помешивании. Снять с огня, охладить, добавить апельсиновый ликер, перемешать.

Подавать соус к сладким запеканкам, кашам, пудингам.

Яблочно-сливочный соус

Ингредиенты

500 г яблок, 200 мл сливок, 200 г сахара или сахарной пудры, 30 мл лимонного сока, 15 г крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, крупно нарезать, залить 200 мл воды, добавить лимонный сок, сахар или сахарную пудру, довести до кипения, варить до мягкости, протереть через сито.

В полученное пюре добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, ванильный сахар и апельсиновую цедру. Довести до кипения на слабом огне, варить при постоянном помешивании до загустения, охладить.

Добавить охлажденные сливки, слегка взбить венчиком.

Подавать соус к десертам из свежих и консервированных фруктов и ягод.

Соус из сушеных яблок

Ингредиенты

300 г сушеных яблок, 150 г сахара, 1 чайная ложка апельсиновой цедры, 1 чайная ложка лимонной цедры, 1 чайная ложка крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, молотая корица, молотый кардамон.

Способ приготовления

Яблоки тщательно вымыть, залить 400 мл воды, добавить сахар и варить на слабом огне под крышкой 15–20 минут.

Протереть яблоки через сито, добавить отвар, ванильный сахар, апельсиновую и лимонную цедру, корицу, кардамон и крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды.

При постоянном помешивании довести соус до кипения, охладить.

Подавать к блинчикам, оладьям, запеканкам из круп и макаронных изделий.

Клубничный соус с апельсиновым ликером

Ингредиенты

500 г клубники, 500 г сахара, 1 чайная ложка клубничного ликера, 1 чайная ложка апельсинового ликера.

Способ приготовления

Клубнику перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, засыпать сахаром и оставить на 2–3 часа. Добавить 200 мл воды, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут, периодически снимая образующуюся пену.

В конце варки добавить апельсиновый и клубничный ликеры, аккуратно перемешать и снять с огня.

Подавать соус в горячем или холодном виде к блинчикам, оладьям, пудингам, мороженому.

Клубничный соус с ванильным сахаром

Ингредиенты

700 г клубники, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка крахмала.

Способ приготовления

Клубнику перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито.

В полученное пюре добавить сахар и ванильный сахар, оставить на 2–3 часа, затем перемешать до полного растворения сахара.

Поставить емкость с пюре на слабый огонь, добавить разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал, довести до кипения при постоянном помешивании, охладить.

Подавать соус к салатам из свежих и консервированных фруктов, блинчикам, оладьям, запеканкам.

Малиновый соус с пряностями

Ингредиенты

500 г малины, 500 г сахара, 1 чайная ложка коньяка, 1 чайная ложка апельсиновой цедры, молотая корица, молотая гвоздика, молотый кардамон, молотый бадьян.

Способ приготовления

Малину перебрать, удалить плодоножки и чашелистики, засыпать сахаром и оставить на 2–3 часа. Затем слить образовавшийся сок, ягоды протереть через сито.

Малиновое пюре соединить с соком, добавить апельсиновую цедру, корицу, гвоздику, бадьян и кардамон, довести до кипения при постоянном помешивании. Снять образовавшуюся пену, добавить коньяк, перемешать и снять с огня.

Подавать соус к десертам.

Соус из черной смородины с бренди

Ингредиенты

800 г черной смородины, 350 г сахара, 50 мл бренди, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка крахмала.

Способ приготовления

Черную смородину перебрать, вымыть, добавить сахар и 100 мл воды, довести до кипения и варить на слабом огне при постоянном помешивании 5 минут.

Протереть через сито, добавить лимонную цедру, ванильный сахар и крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды. Помешивая, довести соус до кипения, влить бренди, тщательно перемешать и снять с огня.

Холодный соус подавать к кашам, запеканкам из круп и макаронных изделий.

Ягодный соус с белым вином

Ингредиенты

300 г клубники, 300 г малины, по 100 г красной и черной смородины, 200 г сахара, 70 мл белого десертного вина.

Способ приготовления

Ягоды тщательно перебрать, вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, протереть через сито.

Из сахара и 100 мл воды приготовить сироп, процедить. Смешать сироп с ягодным пюре, добавить вино, перемешать.

Подавать соус в горячем или холодном виде к десертам, пудингам, запеканкам.

Ягодный соус с мадерой

Ингредиенты

400 г клубники, 200 г малины, 200 г черной смородины, 350 г сахара, 100 мл мадеры, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Клубнику, малину и черную смородину перебрать, вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, добавить сахар, ванильный сахар, апельсиновую цедру и 100 мл воды. Довести до кипения и варить на слабом огне при постоянном помешивании 5 минут.

Протереть через сито, добавить мадеру и перемешать.

Подавать соус к десертам и салатам из свежих фруктов.

Ягодный соус со сливками

Ингредиенты

150 г черной смородины, 100 г малины, 100 г клубники, 150 мл сливок, 100 г сахара, 10 г крахмала.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, вымыть, удалить плодоножки и чашелистики, положить в сотейник. Добавить 50 мл воды и сахар, довести до кипения и протереть через сито.

В полученное пюре добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, довести до кипения при постоянном помешивании, снять с огня и охладить.

Добавить сливки, взбить венчиком до образования однородной массы.

Подавать соус к ягодным и фруктовым десертам.

Соус из крыжовника с вином

Ингредиенты

400 г зеленого крыжовника, 100 г сахара, 100 мл белого вина, 15 г крахмала, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Крыжовник перебрать, вымыть, удалить плодоножки, выложить в эмалированную емкость, добавить 70 мл горячей воды и варить на слабом огне до мягкости.

Протереть ягоды через сито, добавить сахар, ванильный сахар и вино, довести до кипения при постоянном помешивании. Добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, снова довести до кипения и снять с огня.

Этот соус можно подавать не только к сладким блюдам, но и к блюдам из жареной домашней птицы и дичи.

Соус из крыжовника и красной смородины

Ингредиенты

400 г зеленого крыжовника, 200 г красной смородины, 1 апельсин, 150 г сахара, 100 мл белого вина, 15 г крахмала, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, натереть на терке вместе с кожурой. Крыжовник и смородину перебрать, вымыть, удалить плодоножки, выложить в эмалированную емкость, добавить 70 мл горячей воды и варить на слабом огне до мягкости.

Протереть ягоды через сито, добавить апельсин, сахар, ванильный сахар и вино, довести до кипения при постоянном помешивании. Добавить крахмал, разведенный в небольшом

количестве холодной воды, снова довести до кипения и снять с огня.

Подавать соус в горячем или холодном виде.

Клюквенный соус

Ингредиенты

500 г клюквы, 250 г сахара, 100 мл красного вина, 15 г крахмала, молотая корица.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, выложить в эмалированную кастрюлю, залить 1 л воды и варить на среднем огне под крышкой до мягкости.

Отвар слить, процедить. Ягоды протереть через сито, добавить отвар, сахар и вино, довести до кипения и варить 5–7 минут. Добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, и корицу, снова довести до кипения и снять с огня.

В горячем виде подавать соус к жареной птице, в холодном – к блинчикам, оладьям, запеканкам.

Миндально-апельсиновый соус

Ингредиенты

700 мл молока, 150 г очищенного миндаля, 200 г сахара, 5 яичных желтков, 2 апельсина, 30 г сливочного масла, 25 г муки, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу и пропустить через мясорубку. Добавить 100 г сахара и молоко, тщательно перемешать и протереть через сито.

Апельсины вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Яичные желтки растереть добела с оставшимся сахаром, размягченным сливочным маслом и мукой. Добавить миндальную массу, апельсиновый сок, цедру и ванильный сахар, готовить на водяной бане до загустения, постоянно помешивая деревянной лопаточкой.

Готовый соус охладить, подавать к пудингам и запеканкам.

Брусничный соус

Ингредиенты

500 г брусники, 250 г сахара, 1 апельсин, 100 мл красного

вина, 15 г крахмала, молотая корица, молотая гвоздика.

Способ приготовления

Апельсин вымыть, цедру натереть на терке, выжать сок. Бруснику перебрать, вымыть, выложить в эмалированную кастрюлю, залить 800 мл воды и варить на среднем огне под крышкой до мягкости.

Отвар слить, процедить. Ягоды протереть через сито, добавить отвар, апельсиновый сок, цедру, сахар и вино, довести до кипения и варить 5–7 минут. Добавить корицу и гвоздику, крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, снова довести до кипения и снять с огня.

Подавать соус к блюдам из дичи и домашней птицы.

Вишнево-винный соус

Ингредиенты

500 г вишни, 200 мл белого вина, 200 г сахара, 1 палочка корицы, 1–2 бутона гвоздики, 1 пакетик ванильного сахара, 15 г крахмала.

Способ приготовления

Вишню вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром и оставить на 1–2 часа. Затем добавить ванильный сахар, корицу, гвоздику и вино, довести до кипения и варить на слабом огне 5–7 минут, периодически перемешивая и снимая образующуюся пену.

Вынуть корицу и гвоздику, добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, довести до кипения и снять с огня.

Подавать соус к пудингам, запеканкам из круп и макаронных изделий, сырникам, вареникам.

Сливовый сладкий соус

Ингредиенты

500 г черной сливы, 200 г сахара, 1 палочка корицы, 1–2 бутона гвоздики, 50 мл коньяка.

Способ приготовления

Сливу вымыть, разрезать пополам, удалить косточки и положить в эмалированную емкость. Добавить немного воды, варить на слабом огне до мягкости, протереть через сито.

В полученное пюре добавить сахар и специи, варить на слабом огне при постоянном помешивании до загустения.

Специи вынуть, добавить в соус коньяк, тщательно перемешать и снять с огня.

Подавать соус к десертам или блюдам из мяса.

Персиковый соус

Ингредиенты

600 мл персикового сока с мякотью, 1 персик, 20 мл лимонного сока, 300 г сахара, 100 мл белого вина, 1 чайная ложка крахмала.

Способ приготовления

Персик вымыть, разрезать пополам, удалить косточку и снять кожицу. Нарезать мякоть маленькими кубиками, сбрызнуть лимонным соком.

Персиковый сок вылить в сотейник, добавить сахар, довести до кипения. Добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, варить при постоянном помешивании до загустения.

Добавить в соус вино и кусочки персика, снова довести до кипения, снять с огня и охладить.

Подавать соус к фруктовым десертам, бисквиту, блинчикам.

Абрикосово-коньячный соус

Ингредиенты

600 г абрикосов, 100 г кураги, 70 мл коньяка, 250–300 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Курагу тщательно промыть, нарезать маленькими кубиками, залить коньяком и оставить на 15 минут.

Абрикосы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Положить абрикосы в сотейник, залить 300 мл воды, варить дол мягкости. Отвар слить, абрикосы процедить через сито.

Из абрикосового отвара и сахара сварить сироп, положить в него абрикосовое пюре, кусочки кураги и ванильный сахар, довести до кипения и варить на слабом огне 3–5 минут.

Подавать соус в горячем или холодном виде к десертам.

Молочно-миндальный соус

Ингредиенты

700 мл молока, 150 г очищенного миндаля, 200 г сахара, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Миндаль обдать кипятком, снять кожицу и пропустить через мясорубку. Добавить 100 г сахара и молоко, тщательно перемешать и протереть через сито.

Яйца растереть добела с оставшимся сахаром, добавить

миндальную массу и ванильный сахар, перемешать, готовить на водяной бане до загустения, постоянно помешивая деревянной лопаточкой.

Готовый соус охладить, подавать к салатам из фруктов и ягод, пудингам и запеканкам.

Ванильный соус

Ингредиенты

300 мл молока, 100 г сахара, 2 яичных желтка, 2 пакетика ванильного сахара, 10 г крахмала.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть добела с сахаром и крахмалом. Добавить ванильный сахар и подогретое молоко, варить на водяной бане или на слабом огне до загустения, постоянно помешивая соус деревянной лопаточкой.

Готовый соус процедить и охладить. Подавать к фруктовым десертам, пудингам, бисквитам.

Ванильный соус с лимонной цедрой

Ингредиенты

300 мл молока, 100 г сахара, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г крахмала, 10 г тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть добела с сахаром и крахмалом. Добавить ванильный сахар, лимонную цедру и подогретое молоко, варить на водяной бане до загустения, постоянно помешивая соус деревянной лопаточкой.

Готовый соус процедить и охладить. Подавать к фруктовым десертам, пудингам, бисквитам.

Ванильно-шоколадный соус

Ингредиенты

300 мл молока, 100 г сахара, 2 яичных желтка, 2 пакетика ванильного сахара, 50 г какао, 10 г крахмала.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть добела с сахаром и крахмалом. Добавить какао и ванильный сахар, тщательно перемешать.

Влить тонкой струйкой подогретое молоко, варить на водяной бане до загустения, постоянно помешивая соус деревянной лопаточкой.

Готовый соус процедить и охладить. Подавать к фруктовым

десертам, пудингам, бисквитам.

Ванильный соус с орехами

Ингредиенты

500 мл молока, 150 г сахара, 100 г очищенных грецких орехов, 4 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара, 10 г крахмала.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке или обжарить на сковороде без добавления масла, растолочь в ступке.

Яичные желтки растереть добела с сахаром и крахмалом. Добавить орехи, ванильный сахар и подогретое молоко, варить на водяной бане или на слабом огне до загустения, постоянно помешивая соус деревянной лопаточкой.

Готовый соус процедить и охладить. Подавать к фруктовым салатам, выпечке.

Шоколадно-молочный соус

Ингредиенты

200 г шоколада с высоким содержанием масла какао, 200 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Шоколад наломать небольшими кусочками, положить в сотейник, добавить горячее молоко и ванильный сахар.

Подогревать на водяной бане при постоянном помешивании до растворения шоколада.

Подавать соус к мороженому, пудингам, бисквитам, печеным яблокам и грушам.

Шоколадно-ромовый соус

Ингредиенты

30 г порошка какао, 25 г муки, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 40 мл рома.

Способ приготовления

Какао смешать с мукой и ванильным сахаром, добавить 100 мл холодной воды, перемешать.

Из сахара и 400 мл воды сварить сироп, процедить. Поставить сироп на слабый огонь и влить при постоянном помешивании смесь из какао. Довести до кипения, варить 2–3 минуты, охладить. Добавить в соус ром, перемешать.

Подавать к запеченным фруктам, бисквитам, пудингам.

Шоколадный соус с фундуком

Ингредиенты

200 мл молока, 150 г очищенного фундука, 30 г порошка какао, 25 г муки, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Орехи обдать кипятком, снять кожицу, подсушить и смолоть в кофемолке.

Какао смешать с орехами, мукой и ванильным сахаром, добавить молоко, тщательно перемешать.

Из сахара и 400 мл воды сварить сироп, процедить. Поставить сироп на слабый огонь и влить при постоянном помешивании смесь из какао, молока и орехов. Довести до кипения, варить 2–3 минуты, охладить.

Подавать в теплом или холодном виде к запеченным фруктам, бисквитам, пудингам.

Шоколадно-кофейный соус

Ингредиенты

300 мл молока, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 50 мл крепкого черного кофе, 35 г какао, 25 г муки.

Способ приготовления

Яичные желтки растереть добела с сахаром, добавить муку и какао, тщательно перемешать.

Влить тонкой струйкой теплое молоко, смешанное с кофе, нагревать на водяной бане при постоянном помешивании до загустения.

Соус охладить, подавать к пудингам, бисквитам, запеканкам из круп и макаронных изделий.

Винный соус

Ингредиенты

200 мл сухого красного вина, 150 г сахара, 1 чайная ложка крахмала.

Способ приготовления

Вино соединить с сахаром, подогревать, помешивая, до полного растворения сахара.

Добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве воды, варить на слабом огне до загустения.

Этот соус можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Шоколадный соус с желтками

Ингредиенты

50 г шоколада с высоким содержанием масла какао, 6 яичных желтков, 150 г сахара, 800 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Шоколад натереть на терке. Молоко подогреть, добавить шоколад и ванильный сахар, мешать до полного растворения.

Желтки растереть добела с сахаром, влить тонкой струйкой молочную смесь и нагревать на водяной бане до загустения, постоянно помешивая соус деревянной лопаточкой.

Подавать соус к сладким блюдам из круп и макаронных изделий.

Сладкий яичный соус

Ингредиенты

8 яиц, 350 г сахарной пудры, 250 мл сухого белого вина, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Способ приготовления

Яйца смешать с сахарной пудрой, выложить приготовленную смесь в сотейник, добавить вино и взбить венчиком. Продолжая взбивать, подогревать смесь на водяной бане до загустения.

За 1 минуту до готовности добавить в соус ванильный сахар и лимонную цедру.

Подавать соус к десертам. Можно использовать также для приготовления запеканок.

Французский яичный соус

Ингредиенты

6 яичных желтков, 1 лимон, 100 г сахарной пудры, 200 мл сухого белого вина, 50 мл рома.

Способ приготовления

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Смешать лимонный сок с вином, подогреть. Желтки растереть с сахарной пудрой добела, влить винную смесь и готовить на водяной бане, постоянно взбивая венчиком, до загустения. В конце приготовления добавить ром и лимонную цедру.

Подавать соус в горячем виде к пудингам и запеканкам.

Подливы

Подливы в кулинарии имеют практически то же самое назначение, что и соусы – они делают блюда более вкусными, полезными и питательными. Небольшое отличие подлив от соусов состоит прежде всего в том, что первые являются как бы частью самого блюда, а не подаются отдельно.

Основой любой подливы являются сок и жир, образовавшиеся при запекании продукта. В него добавляют различные ингредиенты, чтобы получить вкусный соус.

Проще всего добавить бульон и вино, довести все до кипения и слегка проварить, чтобы подлива не была слишком жидкой. Важное условие: бульон должен быть приготовлен из того же продукта, который запекается, в противном случае вкус блюда не получится гармоничным. Кулинары рекомендуют использовать для приготовления подлив крепкие бульоны, сваренные по всем правилам, и только в крайнем случае подойдет и бульонный кубик с нужным вкусом.

Если при запекании образовалось мало сока, следует добавить в него большее количество жидкости (бульона или вина), а для загущения использовать муку, картофельный или кукурузный крахмал.

Для улучшения вкуса подлив в них добавляют различные приправы, свежую или сушеную пряную зелень, грибы, свежие и консервированные овощи и т. д.

Бульоны для приготовления подлив

Бульон из говядины

Ингредиенты

1 кг говяжьих костей, 300 г говяжьей грудинки, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Кости и грудинку промыть, нарубить. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и крупно нарезать.

Кости и грудинку положить в кастрюлю, залить 3 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, положить в кастрюлю овощи, коренья и специи, посолить и варить на слабом огне под крышкой 2 часа.

Бульон процедить, хранить в холодильнике или заморозить небольшими порциями.

Бульон из говядины с помидорами

Ингредиенты

1 кг говяжьих костей, 400 г говядины с небольшим количеством жира, 3 помидора, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, 1–2 бутона гвоздики, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Кости промыть, нарубить. Мясо промыть. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и крупно нарезать. Помидоры вымыть, нарезать крупными кусками. Зелень петрушки вымыть.

Кости и мясо положить в кастрюлю, залить 3 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, положить в кастрюлю морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, добавить пряности, посолить и варить на слабом огне под крышкой 2 часа. Затем положить в бульон помидоры и зелень петрушки, варить еще 15 минут.

Готовый бульон процедить, хранить в холодильнике или заморозить небольшими порциями.

Бульон из свинины

Ингредиенты

1 кг свиных костей, 300 г постной свинины, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, 1–2 горошины душистого перца, 1 пучок зелени петушки и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Кости промыть, нарубить. Мясо промыть. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и крупно нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть.

Кости и мясо положить в кастрюлю, залить 3 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, положить в кастрюлю овощи, коренья и специи, посолить и варить на слабом огне под крышкой 2 часа. За 10 минут до окончания варки добавить в бульон зелень петрушки и сельдерея.

Бульон процедить, хранить в холодильнике или заморозить небольшими порциями.

Бульон из свинины с копченой грудинкой

Ингредиенты

1 кг свиных костей, 300 г постной свинины, 150 г копченой грудинки, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Кости промыть, нарубить. Мясо промыть. Грудинку крупно нарезать. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и крупно нарезать.

Кости и мясо положить в кастрюлю, залить 3 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, положить в кастрюлю овощи, коренья и специи, посолить и варить на слабом огне под крышкой 1 час. Добавить грудинку, варить до готовности.

Бульон процедить, хранить в холодильнике или заморозить небольшими порциями.

Острый бульон из баранины

Ингредиенты

1 кг баранины с костями, 1 стручок красного острого перца, 1 стручок болгарского перца, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1–2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, 2–3 горошины душистого перца, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарубить крупными кусками. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть. Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кольцами.

Мясо положить в кастрюлю, залить 3 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, положить в кастрюлю овощи, коренья и специи, посолить и варить на слабом огне под крышкой 2 часа, периодически снимая образующуюся пену и излишки жира.

Затем положить в бульон болгарский и острый перец, чеснок, петрушку и варить еще примерно 10–15 минут.

Готовый бульон процедить, хранить в холодильнике или заморозить небольшими порциями.

Бульон из баранины

Ингредиенты

1 кг баранины с костями, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1–2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, зелень петрушки и базилика, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарубить крупными кусками. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки и базилика вымыть.

Мясо положить в кастрюлю, залить 3 л холодной воды и довести до кипения. Снять пену, положить в кастрюлю овощи, коренья и специи, посолить и варить на слабом огне под крышкой 2 часа, периодически снимая образующуюся пену и излишки жира.

Затем положить в бульон чеснок, петрушку и базилик, варить еще 15 минут.

Готовый бульон процедить, хранить в холодильнике или заморозить небольшими порциями.

Бульон из курицы

Ингредиенты

Тушка курицы, 1 морковь, 1 луковица, 2 стебля сельдерея, зелень петрушки, 1 лавровый лист, 2 горошины белого перца, 2 горошины зеленого перца, соль.

Способ приготовления

Курицу промыть, нарезать крупными кусками. Сельдерей

вымыть, нарезать кусочками длиной 4–5 см. Морковь и лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Курицу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить лук и морковь, довести до кипения. Снять пену, положить в кастрюлю специи и соль, варить бульон 1,5 часа под крышкой на слабом огне. За несколько минут до окончания варки добавить зелень петрушки.

Готовый бульон процедить и использовать для приготовления подлив. Так же можно приготовить бульон из другой домашней птицы и кролика.

Бульон из рыбы

Ингредиенты

500 г мелкой речной рыбы, 300 г щуки, 300 г судака, 300 г сома, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 лавровых листа, по 2–3 горошины черного и душистого перца, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Рыбу почистить, выпотрошить, тщательно промыть. Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея вымыть, крупно нарезать. Зелень укропа вымыть.

Мелкую рыбу сложить в холщовый мешочек, положить в кастрюлю и залить 2 л холодной воды. Варить 30 минут, рыбу вынуть, бульон процедить и снова довести до кипения. Положить в него овощи, куски щуки, судака и сома, добавить приправы и соль.

Варить бульон на слабом огне 35–40 минут, периодически снимая образующуюся пену. За 2–3 минуты до готовности добавить укроп.

Готовый бульон процедить, использовать для приготовления подлив.

Подливы для блюд из говядины и телятины

Подлива с луком и петрушкой

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 300 мл говяжьего бульона, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 30 мл оливкового масла, 20 г сливочного масла, 30 г муки, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Лук выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить 2 минуты, затем посыпать мукой, добавить сливочное масло и жарить еще 3 минуты на слабом огне, периодически перемешивая.

Влить в сковороду мясной сок и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, готовить 3–4 минуты. Добавить в подливу петрушку, посолить и приправить по вкусу.

Подлива с морковью и сельдереем

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 300 мл говяжьего бульона, 2 моркови, 2 луковицы, 2 стебля сельдерея, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, 40 мл оливкового масла, 20 г сливочного масла, 30 г муки, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками. Стебли сельдерея вымыть, нарезать маленькими кубиками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, нарубить.

Лук, стебли сельдерея и морковь выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить 2 минуты, затем посыпать мукой, добавить сливочное масло и жарить еще 3 минуты на слабом огне, периодически перемешивая.

Влить в сковороду мясной сок и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, готовить 3–4 минуты. Добавить в подливу зелень, посолить и приправить по вкусу.

Подлива с вялеными помидорами по-итальянски

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 300 мл говяжьего бульона, 50 г томатной пасты, 50 г вяленых помидоров, 50 мл красного сухого вина, 20 г сливочного масла, 30 г муки, сушеный базилик, соль.

Способ приготовления

Вяленые помидоры нарезать небольшими кусочками. Муку спассеровать в разогретом сливочном масле, добавить томатную пасту, тщательно перемешать.

Влить в сковороду мясной сок, вино и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, положить помидоры и готовить 3–4 минуты. Готовую подливу приправить сушеным базиликом, посолить.

Подлива с солеными огурцами

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 250 мл говяжьего бульона, 50 мл огуречного рассола, 2–3 соленых огурца, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 30 мл оливкового масла, 20 г сливочного масла, 30 г муки, специи.

Способ приготовления

Огурцы промыть холодной водой, очистить, нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Лук выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить 2 минуты, затем посыпать мукой, добавить огурцы и сливочное масло и жарить еще 3 минуты на слабом огне, периодически перемешивая.

Влить в сковороду мясной сок и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, готовить 3–4 минуты. Добавить в подливу огуречный рассол, зелень укропа и петрушки, приправить по вкусу.

Подлива с каперсами и горчицей

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 250 мл говяжьего бульона, 50 г каперсов, 2 луковицы, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 30 мл оливкового масла, 30 г сладкой горчицы, 20 г сливочного масла, 30 г муки, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками

или натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Каперсы нарубить.

Морковь и лук выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, жарить до светло-золотистого цвета, затем посыпать мукой, добавить сливочное масло и жарить еще 3 минуты на слабом огне, периодически перемешивая.

Влить в сковороду мясной сок и бульон, довести до кипения при постоянном помешивании, готовить 3–4 минуты. Добавить в подливу каперсы, зелень укропа и петрушки, приправить и посолить по вкусу.

Подлива с красным вином

Ингредиенты

150 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 150 мл крепкого говяжьего бульона, 70 мл красного вина.

Способ приготовления

Влить в сотейник мясной сок, добавить бульон, довести до кипения и проварить. Добавить красное вино, снова довести до кипения и снять с огня.

Подлива с оливками и белым вином

Ингредиенты

130 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 250 мл говяжьего бульона, 70 г оливок без косточек, 70 мл сухого белого вина, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка крахмала, зелень тимьяна.

Способ приготовления

Зелень тимьяна вымыть, обсушить, мелко нарезать. Оливки нарезать тонкими колечками.

Мясной сок и бульон вылить в сотейник, довести до кипения. Добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, вино и лимонный сок. Готовить подливу на слабом огне при постоянном помешивании до загустения, затем добавить оливки и тимьян, перемешать и снять с огня.

Подлива по-венгерски

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 100 мл говяжьего бульона, 200 мл основного красного соуса, 50 мл красного сухого вина, 100 г маринованного красного болгарского

перца, 1 луковица, 30 мл растительного масла, молотая паприка, красный молотый перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Маринованный перец нарезать небольшими кусочками.

Мясной сок соединить с бульоном и основным красным соусом, довести до кипения, добавить лук, маринованный перец и вино, готовить на слабом огне при постоянном помешивании 2–3 минуты. Приправить подливу паприкой и перцем, перемешать и снять с огня.

Подлива по-китайски

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 150 мл говяжьего бульона, 50 мл соевого соуса, 1 чайная ложка крахмала, 2 стручка зеленого болгарского перца, 30 мл растительного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать кусочками квадратной формы. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Болгарский перец выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 3–4 минуты на слабом огне, периодически перемешивая.

Мясной сок смешать с бульоном и соевым соусом, довести до кипения. Добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, болгарский перец и петрушку, варить на слабом огне при постоянном помешивании до загустения.

Грибная подлива

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 50 г сухих грибов, 30 г муки, 2–3 луковицы, 500 мл говяжьего бульона, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, нашинковать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, пассеровать на сковороде в разогретом сливочном масле (30 г).

Муку пассеровать на оставшемся масле, добавить при

постоянном помешивании грибной бульон, довести до кипения и готовить на слабом огне 7–10 минут.

Затем добавить грибы и лук, влить сок, образовавшийся при запекании мяса, бульон, посолить и варить подливу до готовности.

Подлива со сметаной и зеленью

Ингредиенты

140 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл говяжьего бульона, 60 г сливочного масла, 80 г густой сметаны, 50 г муки, по 10 г зелени укропа и петрушки, 5 г зелени эстрагона, белый молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа, петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

На сковороде раскалить 50 г сливочного масла, всыпать муку и жарить ее до золотисто-желтого цвета.

Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5–7 минут.

Добавить мясной сок, сметану, оставшееся сливочное масло, зелень и перец, тщательно перемешать. Варить подливу еще 1–2 минуты, снять с огня.

Подлива со сметаной и маринованными грибами

Ингредиенты

140 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл говяжьего бульона, 120 г маринованных грибов, 60 г сливочного масла, 70 г сметаны, 50 г муки, 1 луковица, 1 корень петрушки, зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук и корень петрушки очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные грибы промыть холодной водой и нарезать маленькими кусочками.

На сковороде растопить 50 г сливочного масла, выложить лук и корень петрушки, посыпать мукой и жарить до золотисто-желтого цвета, периодически перемешивая.

Затем небольшими порциями при постоянном помешивании влить бульон, посолить, варить на слабом огне 5 минут.

Добавить мясной сок, сметану, маринованные грибы, оставшееся сливочное масло, зелень петрушки и перец, перемешать. Варить подливу еще 1–2 минуты, снять с огня.

Подлива с томатом и грибами

Ингредиенты

150 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 100 мл говяжьего бульона, 100 мл основного красного соуса, 2 столовые ложки томатной пасты, 200 г белых грибов или шампиньонов, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и нарубить. Белые грибы или шампиньоны перебрать, промыть, нарезать тонкими ломтиками и жарить на сковороде в разогретом сливочном масле до готовности.

Основной красный соус подогреть, добавить мясной сок и бульон, довести до кипения и варить на слабом огне 2–3 минуты, помешивая.

Затем положить в подливу томатную пасту и грибы, перемешать и готовить еще 3–4 минуты.

Подливы для блюд из свинины

Подлива с мадерой

Ингредиенты

130 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл бульона из свинины, 50 мл мадеры, 5 г картофельного крахмала.

Способ приготовления

В сотейнике смешать мясной сок и бульон, довести до кипения, добавить крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды.

Варить подливу на слабом огне до загустения при постоянном помешивании. В конце приготовления добавить мадеру.

Подлива с яблоками

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 150 мл бульона из свинины, 2 кислых яблока, 1 луковица, 50 г сливочного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, очистить и нарезать маленькими кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить.

Лук пассеровать на сковороде с разогретым сливочным маслом 2–3 минуты, добавить яблоки, перемешать, накрыть сковороду крышкой и тушить все на слабом огне 5 минут.

Добавить мясной сок и бульон, перемешать, довести до кипения и варить 2–3 минуты. В конце приготовления добавить в подливу петрушку.

Подлива с белым вином и шампиньонами

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл бульона из свинины, 70 мл сухого белого вина, 130 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 5 г пшеничной муки.

Способ приготовления

Шампиньоны перебрать, промыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом. Посыпать грибы мукой, жарить до готовности,

периодически перемешивая.

Влить мясной сок и подогретый бульон, перемешать и довести до кипения. Готовить на слабом огне 4–5 минут при постоянном помешивании, затем добавить вино, довести до кипения и снять с огня.

Подлива со сметаной и болгарский перцем

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 г шиитаке, 2 стручка болгарского перца, 1 луковица, 200 мл основного белого соуса, 50 мл бульона из свинины, 70 г густой сметаны, 50 г сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Шиитаке перебрать, промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать короткой соломкой. Зелень петрушки вымыть, мелко нарубить.

Сливочное масло разогреть на сковороде, выложить шиитаке, лук и перец, жарить 3–4 минуты, затем посолить, добавить бульон и тушить под крышкой на слабом огне до готовности.

После этого добавить основной белый соус, мясной сок и сметану, прогреть при постоянном помешивании, всыпать в подливу петрушку, перемешать и снять с огня.

Винная подлива с пряностями

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 150 мл основного красного соуса, 50 мл красного вина, 50 мл крепкого мясного бульона, по 20 г измельченного лука, кореньев петрушки и сельдерея, зелень петрушки и базилика, молотая гвоздика, молотый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и базилика вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук и коренья выложить в сотейник, посолить, залить красным вином, добавить пряности, варить на слабом огне под крышкой 5–7 минут.

Добавить мясной сок, основной красный соус и бульон, перемешать и варить 15 минут.

За 1–2 минуты до окончания варки добавить в подливу зелень петрушки и базилика.

Сладкая апельсиновая подлива

Ингредиенты

130 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл бульона из свинины, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 мл сухого красного вина, 50 г апельсинового джема, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,5 чайной ложки крахмала, зелень эстрагона и петрушки.

Способ приготовления

Зелень эстрагона и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Мясной сок вылить в сотейник, добавить горячий бульон, сок, вино с разведенным в нем джемом. Довести все до кипения, добавить апельсиновую цедру и крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной воды, варить подливу при постоянном помешивании до загустения.

Добавить в подливу зелень эстрагона и петрушки и снять с огня.

Подлива с орехами и курагой

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 250 мл основного красного соуса, 100 г кураги, 50 г очищенных грецких орехов, 50 г сливочного масла, 50 мл сухого красного вина, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, зелень петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Курагу промыть, залить 200 мл воды и варить 10 минут. Отвар слить, курагу нарезать небольшими кусочками. Орехи нарубить.

Смешать мясной сок с основным красным соусом, добавить вино, перец и лавровый лист, варить 10 минут, процедить.

Затем добавить сливочное масло, орехи, курагу, сахар и соль, довести до кипения, всыпать зелень петрушки, перемешать и снять с огня. Если подлива получилась слишком густой, можно добавить в нее немного отвара из-под кураги.

Подлива по-китайски с ананасами

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 150 мл бульона из свинины, 50 мл соевого соуса, 1 чайная ложка крахмала, 100 г ананасов, консервированных кусочками, 50 мл

апельсинового сока, 30 мл растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Ананасы нарезать очень маленькими кусочками.

Чеснок выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить 1–2 минуты на слабом огне, периодически перемешивая. Затем положить ананасы, добавить мясной сок, бульон, апельсиновый сок и довести все до кипения.

После этого добавить в подливу соевый соус, крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, и петрушку, варить на слабом огне при постоянном помешивании до загустения.

Подлива с курагой и апельсином

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 150 мл бульона из свинины, 50 мл полусладкого белого вина, 1 апельсин, 50 г кураги.

Способ приготовления

Курагу промыть, замочить на 10 минут в теплой кипяченой воде, нарезать маленькими кусочками.

Апельсин вымыть, срезать цедру и нарезать ее тонкими полосками. Из мякоти выжать сок.

Смешать мясной сок с бульоном и апельсиновым соком, положить курагу, довести все до кипения и варить на слабом огне 5–7 минут. Затем добавить в подливу вино, довести до кипения и снять с огня.

Подлива с сыром

Ингредиенты

130 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 100 мл белого вина, 100 мл бульона из свинины, 100 г мягкого сливочного сыра, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Мясной сок смешать с вином и бульоном, довести до кипения, варить 2–3 минуты на среднем огне. Добавить сыр и готовить, помешивая, до получения однородной подливы. Добавить в подливу петрушку и снять с огня.

Подлива с шампиньонами и горгонзолой

Ингредиенты

130 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 100 мл белого вина, 150 мл бульона из свинины, 100 г шампиньонов, 100 г горгонзолы, 50 г сливочного масла, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить. Горгонзолу нарезать небольшими кусочками. Шампиньоны перебрать, промыть, нарезать небольшими ломтиками и жарить на сковороде на сливочном масле 5–7 минут.

Мясной сок смешать с вином и бульоном, довести до кипения, положить шампиньоны, варить 4–5 минут на среднем огне. Добавить горгонзолу и готовить, помешивая, до получения однородной подливы. Добавить в подливу петрушку и снять с огня.

Подлива с горчицей и зеленью

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 100 мл белого вина, 150 мл бульона из свинины, 2 чайные ложки сладкой горчицы, 1 чайная ложка крахмала, зелень петрушки и эстрагона.

Способ приготовления

Зелень петрушки и эстрагона вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Мясной сок смешать с бульоном, вином и горчицей, довести до кипения, варить на среднем огне 2–3 минуты.

Добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, всыпать зелень и готовить подливу на слабом огне до загустения, постоянно помешивая.

Сладкая томатная подлива

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл томатного сока, 1 чайная ложка коричневого сахара, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка крахмала.

Способ приготовления

Мясной сок смешать с томатным соком, соевым соусом и сахаром, довести полученную смесь до кипения.

Добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, варить подливу на слабом огне до загустения при

постоянном помешивании.

Подлива с медом и горчицей

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 100 мл белого вина, 100 мл бульона из свинины, 2 чайные ложки столовой горчицы, 1 чайная ложка натурального меда, 0,5 чайной ложки семян горчицы.

Способ приготовления

Мясной сок смешать с бульоном и белым вином, добавить мед и семена горчицы, довести полученную смесь до кипения и варить на слабом огне 2–3 минуты.

Добавить в подливу горчицу, перемешать, снова довести до кипения и снять с огня.

Подлива с болгарским перцем и помидорами

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 100 мл бульона из свинины, 2 помидора, 2 стручка болгарского перца, 50 г сливочного масла, зелень петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и кинзы вымыть, обсушить, мелко нарубить.

Выложить помидоры и болгарский перец на сковороду с разогретым сливочным маслом, посолить, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до полуготовности.

Добавить мясной сок и бульон, довести до кипения и варить на слабом огне 4–5 минут. Добавить в подливу петрушку и кинзу, перемешать и снять с огня.

Подливы для блюд из баранины

Подлива с редькой и кусочками мяса

Ингредиенты

120 г сока, образовавшегося при запекании или тушении мяса, 450 мл мясного бульона, 200 г запеченной или тушеной баранины, 2 луковицы, 2 моркови, 1 крупная зеленая редька, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Редьку, морковь и лук очистить, вымыть. Лук нарезать полукольцами, морковь и редьку – тонкой соломкой. Мясо нарезать маленькими кубиками.

Лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить примерно 1–2 минуты, затем выложить на сковороду морковь и редьку, добавить томатную пасту и жарить еще 5 минут.

Добавить мясной сок и горячий бульон, варить на слабом огне 10 минут. В конце приготовления положить в подливу кусочки мяса.

Острая подлива с морковью

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл мясного бульона, 2–3 моркови, 2–3 зубчика чеснока, 2 стручка болгарского перца, 1 стручок красного острого перца, 50 г топленого масла.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский и острый перец вымыть, удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке.

Чеснок выложить на сковороду с разогретым маслом, жарить 1 минуту, затем выложить на сковороду морковь, болгарский и острый перец, жарить все вместе 5–7 минут, периодически перемешивая.

Влить бульон и мясной сок, довести до кипения, готовить подливу на слабом огне 5 минут.

Подлива с луком, чесноком и зеленью

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании или тушении мяса, 250 мл основного красного соуса, 45 г сливочного маргарина, 2–3 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки красного винного уксуса, зелень петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать и пассеровать на сливочном маргарине до тех пор, пока они не станут прозрачными. Добавить уксус, довести до кипения, готовить 5–7 минут.

Затем добавить основной красный соус и мясной сок, тщательно перемешать и варить на слабом огне 10 минут, периодически перемешивая. За 1 минуту до готовности добавить в подливу предварительно вымытую и измельченную зелень.

Подлива с зеленым чесноком и карри

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 150 мл мясного бульона, 100 мл сухого красного вина, 30 мл лимонного сока, 1 пучок зеленого чеснока, 2 чайные ложки карри.

Способ приготовления

Зелень чеснока вымыть, мелко нарезать. Мясной сок смешать с вином, довести до кипения и варить 2–3 минуты.

Затем добавить горячий бульон, лимонный сок, карри и чеснок, все перемешать. Готовить подливу 2–3 минуты на среднем огне.

Лимонно-луковая подлива

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 200 мл мясного бульона, 300 г лука-шалот, 1 лимон, 40 г топленого бараньего жира, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка коричневого сахара, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук-шалот очистить, вымыть, нарезать четвертинками. Лимон вымыть, срезать цедру и нарезать ее тонкими полосками, из мякоти выжать сок. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Лук выложить на сковороду с разогретым жиром, посолить, посыпать сахаром и жарить до золотистого цвета. Затем добавить муку, перемешать, влить горячий бульон и довести до кипения.

После этого добавить мясной сок и цедру, варить на слабом огне до загустения. Положить в подливу зелень, добавить

лимонный сок, перемешать, довести до кипения и снять с огня.

Подлива с луком-шалот и грибами

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании мяса, 250 мл основного белого соуса, 100 мл крепкого грибного бульона, 45 г сливочного масла, 100 г белых грибов или подберезовиков, 150 г лука-шалот, 3 столовые ложки сухого белого вина, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, нарубить. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать. Лук-шалот очистить, вымыть, нарезать четвертинками и пассеровать вместе с грибами на сковороде с разогретым сливочным маслом 3–4 минуты.

Добавить мясной сок, горячий грибной бульон и вино, довести до кипения, варить 5–7 минут.

Затем добавить основной белый соус, тщательно перемешать и варить на слабом огне 8– 10 минут, периодически перемешивая. В готовую подливу положить петрушку, перемешать.

Подливы к блюдам из птицы

Клюквенная подлива к индейке

Ингредиенты

100–120 мл сока, образовавшегося при запекании индейки, 250 мл бульона из индейки, 70 мл красного вина, 200 г клюквы, 1 столовая ложка коричневого сахара.

Способ приготовления

Клюкву перебрать, вымыть, залить небольшим количеством горячей воды, добавить сахар и варить на слабом огне до размягчения. Клюкву откинуть на дуршлаг, протереть через сито, добавить оставшийся отвар.

Смешать образовавшийся при запекании сок с бульоном и красным вином, довести до кипения. Добавить пюре из клюквы, готовить подливу на слабом огне при постоянном помешивании 4–5 минут.

Клюквенно-медовая подлива

Ингредиенты

100–120 мл сока, образовавшегося при запекании индейки, 250 мл бульона из индейки, 70 мл красного вина, 100 г клюквы, 1 столовая ложка натурального меда.

Способ приготовления

Клюкву вымыть, размять толкушкой.

Смешать образовавшийся при запекании индейки сок с бульоном и красным вином, довести до кипения. Добавить мед и клюкву, варить подливу на слабом огне при постоянном помешивании 4–5 минут.

Брусничная подлива к утке

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании утки, 250 мл бульона из утки или курицы, 70 мл красного вина, 200 г брусники, 1 столовая ложка натурального меда, зелень петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить и нарубить. Бруснику перебрать, вымыть, залить небольшим количеством горячей воды, варить на слабом огне до размягчения, затем

протереть через сито и добавить оставшийся отвар.

Смешать образовавшийся при запекании утки сок с бульоном и красным вином, довести до кипения. Добавить пюре из брусники и мед, готовить подливу на слабом огне при постоянном помешивании 4–5 минут. Положить в подливу зелень, перемешать и снять с огня.

Брусничная подлива на скорую руку

Ингредиенты

120 мл сока, образовавшегося при запекании утки, 350 мл бульона из утки или курицы, 2 столовые ложки брусничного джема, 1 чайная ложка крахмала, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Сок, образовавшийся при запекании утки, смешать с бульоном и брусничным джемом, довести на слабом огне до кипения. Добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, варить подливу на слабом огне до загустения.

Положить в подливу зелень петрушки, перемешать и снять с огня.

Пряная апельсиновая подлива

Ингредиенты

120–130 мл сока, образовавшегося при запекании утки, 180 мл бульона из утки или курицы, 2 апельсина, 1 чайная ложка крахмала, 0,25 чайной ложки молотого бадьяна, 0,25 чайной ложки молотой корицы, 50 мл мадеры.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, срезать цедру, выжать сок. Цедру одного апельсина мелко нарезать (оставшуюся можно использовать для украшения готового блюда).

Смешать сок, образовавшийся при запекании утки, с горячим бульоном и апельсиновым соком. Положить в смесь апельсиновую цедру и пряности, довести до кипения и готовить на слабом огне 5–7 минут.

Процедить, добавить мадеру и крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, варить подливу до загустения, постоянно помешивая.

Подлива к курице по-деревенски

Ингредиенты

120–150 мл сока, образовавшегося при запекании или тушении курицы, 200 мл куриного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 1 репа, 200 г сметаны, 1 столовая ложка топленого масла, 1 столовая ложка муки, семена тмина и укропа, зелень петрушки и укропа, 1 лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук, морковь и репу очистить, вымыть, мелко нарезать, жарить на сковороде в топленом масле до золотистого цвета.

Добавить муку, семена тмина и укропа, лавровый лист и горячий бульон, посолить, варить на слабом огне 2–3 минуты. Влить сок, образовавшийся при запекании или тушении курицы, готовить при постоянном помешивании до загустения.

После этого положить в подливу сметану и зелень, довести до кипения и снять с огня.

Подлива с красной смородиной

Ингредиенты

120–130 мл сока, образовавшегося при запекании курицы, 130 г красной смородины, 200 мл куриного бульона, 1 чайная ложка крахмала, зелень петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Смородину перебрать, вымыть и протереть через сито.

Смешать сок, образовавшийся при запекании курицы, с горячим бульоном и протертой смородиной, довести до кипения. Добавить крахмал, разведенный небольшим количеством холодной воды, варить на слабом огне до загустения, постоянно помешивая. В конце приготовления положить в подливу петрушку (при желании можно приправить по вкусу сахаром и солью).

Подлива со сливками и сухими грибами

Ингредиенты

120–130 мл сока, образовавшегося при запекании курицы, 150 мл куриного бульона, 150 мл жирных сливок, 50 г сухих белых грибов, перец, соль.

Способ приготовления

Сухие грибы размолоть в кофемолке, смешать полученный порошок с горячим бульоном и соком, образовавшимся при запекании курицы. Довести все до кипения, варить на слабом огне 10–15 минут.

Добавить сливки, посолить, поперчить, довести подливу до кипения и снять с огня.

Подлива для курицы по-французски

Ингредиенты

100–120 мл сока, образовавшегося при запекании или тушении курицы, 200 мл куриного бульона, 70 мл белого вина, 100 г свежего или замороженного зеленого горошка, 1 луковица-шалот, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка муки, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук-шалот очистить, вымыть и мелко нарезать. Сельдерей вымыть, нарезать небольшими кусочками. Выложить подготовленные овощи на сковороду с разогретым сливочным маслом, посыпать мукой, посолить и жарить на слабом огне до светло-золотистого цвета (овощи ни в коем случае не должны подгореть).

Затем выложить на сковороду зеленый горошек, добавить вино, бульон и сок, образовавшийся при запекании или тушении курицы, готовить подливу до загустения при постоянном помешивании.

Овощная подлива к курице

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании курицы, 100 мл куриного бульона, 200 мл основного белого соуса, 2 луковицы, 2 стручка болгарского перца, 1 морковь, 2–3 зубчика чеснока, 4 помидора, 60 мл оливкового масла, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук, морковь и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножки и семена, мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками.

На сковороде разогреть оливковое масло, выложить лук и чеснок, жарить 1–2 минуты. Затем добавить морковь и болгарский перец, жарить еще 5 минут на среднем огне, периодически перемешивая.

Положить в сковороду помидоры, посолить, поперчить, готовить под крышкой на слабом огне 10 минут. После этого добавить сок, образовавшийся при запекании курицы, куриный бульон и основной белый соус, довести подливу до кипения и

снять с огня.

Сырная подлива к курице

Ингредиенты

100 мл сока, образовавшегося при запекании курицы, 150 мл основного белого соуса, 100 мл куриного бульона, 100 г сливочного сыра, 1 луковица, 1 морковь, 40 г сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить на сковороде на растопленном сливочном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Бульон вылить в сотейник, положить сливочный сыр и нагревать на слабом огне при постоянном помешивании до тех пор, пока сыр не растворится. Добавить основной белый соус, сок, образовавшийся при запекании курицы, и обжаренные овощи. Готовить подливу на слабом огне 5 минут, затем добавить петрушку и посолить по вкусу.

Томатно-яблочная подлива

Ингредиенты

100–120 мл сока, образовавшегося при запекании птицы, 100 мл куриного бульона, 2 помидора, 2 яблока, 1 луковица, 1 столовая ложка топленого масла, 1 чайная ложка муки, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать маленькими кубиками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Выложить лук на сковороду с разогретым топленым маслом, жарить до прозрачности, затем добавить помидоры и яблоки, посолить и тушить под крышкой до полуготовности.

После этого добавить сок, образовавшийся при запекании птицы, куриный бульон и муку, тщательно перемешать. Варить подливу на слабом огне при постоянном помешивании, в конце приготовления добавить петрушку.

Томатная подлива с маринованными грибами

Ингредиенты

100–120 мл сока, образовавшегося при запекании птицы, 200

мл куриного бульона, 1 луковица, 150 г маринованных грибов, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Маринованные грибы промыть холодной водой, мелко нарезать.

Лук выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, посыпать мукой и жарить до золотистого цвета. Затем добавить томатную пасту и грибы, перемешать и жарить еще 2–3 минуты.

Влить горячий бульон, добавить сок, образовавшийся при запекании птицы, варить подливу на слабом огне 2–3 минуты при постоянном помешивании.

Острая подлива с аджикой

Ингредиенты

100–120 мл сока, образовавшегося при запекании птицы, 150 мл куриного бульона, 1 столовая ложка аджики, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать. Бульон смешать с соком, образовавшимся при запекании птицы, довести до кипения, добавить аджику и зелень. Снова довести подливу до кипения и снять с огня.

Заправки и приправы

Любое блюдо будет вкуснее, если подобрать специи и приправы так, чтобы они наилучшим образом сочетались с ароматом и вкусом основных ингредиентов. Удобнее пользоваться готовыми проверенным рецептами заправок и приправ, но при желании их можно видоизменять, добавляя те или иные продукты.

Среди всего многообразия заправок и приправ имеет смысл выделить заправки для салатов и закусок – они как правило более легкие, чем соусы, и готовятся быстрее, консервированные заправки для первых и вторых блюд, а также приправы – готовые смеси специй и пряных трав, подобранные для различных типов кушаний.

Заправки для салатов в основном готовят на основе растительного масла (оливкового, кукурузного, подсолнечного, реже используют ореховое или кунжутное масло), соков цитрусовых, натурального яблочного или винного уксуса, соевого соуса, натурального несладкого йогурта. В них добавляют не только специи и пряную зелень, но и другие продукты – свежие или консервированные овощи и фрукты, грибы, сыр и т. д.

Салатные заправки используют сразу после приготовления, поэтому готовить их рекомендуется в том объеме, в котором они потребуются. Сухие приправы и консервированные заправки можно заготавливать впрок и использовать по мере необходимости.

Заправки для салатов и закусок

Лимонная заправка

Ингредиенты

120 мл оливкового масла холодного отжима, 1 лимон, белый и черный молотый перец, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить перец, сахар и соль, перемешать.

Использовать заправку для салатов из свежих овощей, рыбы и морепродуктов.

Лимонная заправка по-средиземноморски

Ингредиенты

130 мл оливкового масла холодного отжима, 100 мл лимонного сока, 2–3 веточки эстрагона, 1 веточка базилика, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 30 мл бальзамического уксуса, зеленый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень эстрагона и базилика вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Смешать лимонный сок и оливковое масло, добавить лимонную цедру, зелень, специи и соль, тщательно перемешать.

Заправлять полученной смесью салаты из свежих овощей, рыбы, морепродуктов, макаронных изделий.

Острая лимонная заправка

Ингредиенты

100 мл кукурузного масла, 1 лимон, 1 стручок перца чили, 1 зубчик чеснока, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Чеснок очистить, вымыть. Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать соломкой.

Чеснок и перец чили растереть в ступке, добавив небольшое количество соли, влить кукурузное масло и лимонный сок,

добавить лимонную цедру, приправить по вкусу сахаром и перемешать.

Использовать заправку при приготовлении салатов из фасоли, кукурузы, холодных закусок из мяса и домашней птицы.

Масляная заправка с вялеными помидорами

Ингредиенты

120 мл растительного масла, 70 мл лимонного сока, 1 зубчик чеснока, 50 г вяленых помидоров, зелень петрушки и тимьяна, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки и тимьяна вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Вяленые помидоры нарезать маленькими кусочками.

Смешать растительное масло с лимонным соком, добавить зелень и вяленые помидоры, приправить по вкусу сахаром и солью, перемешать.

Эта заправка хорошо сочетается с холодными закусками и салатами из свежих и вареных овощей, рыбы, морепродуктов.

Лимонная заправка с песто

Ингредиенты

100 мл оливкового масла холодного отжима, 80 мл лимонного сока, 1 столовая ложка соуса песто.

Способ приготовления

Соединить все ингредиенты, тщательно перемешать. Использовать заправку для салатов из свежих овощей, бобовых, постного мяса.

Масляная заправка с бальзамическим уксусом и оливками

Ингредиенты

150 мл оливкового масла холодного отжима, 100 мл лимонного сока, 50 г оливок без косточек, 20 мл бальзамического уксуса, 1 зубчик чеснока, зелень базилика, тимьяна и петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень базилика, петрушки и тимьяна вымыть, обсушить, нарезать. Чеснок очистить, вымыть и измельчить в блендере вместе с оливками и зеленью.

В полученную массу добавить оливковое масло, уксус и лимонный сок, посолить, перемешать.

Заправка хорошо сочетается с салатами и закусками из овощей, телятины, курицы.

Масляная заправка с горчицей

Ингредиенты

200 мл оливкового масла, 50 мл белого винного уксуса, 1 столовая ложка столовой горчицы, 1 чайная ложка семян горчицы, соль.

Способ приготовления

Смешать все ингредиенты, слегка взбить венчиком. Использовать заправку для салатов из отварного мяса, соленой рыбы, листовых овощей.

Масляно-уксусная заправка

Ингредиенты

150 мл оливкового или кукурузного масла, 100 мл белого винного уксуса, 1 чайная ложка сахарной пудры, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Уксус смешать с сахарной пудрой и солью, размешать до полного их растворения. Добавить оливковое или кукурузное масло, приправить перцем, еще раз тщательно перемешать.

Эту заправку можно использовать для приготовления салатов и закусок из свежих и квашеных овощей, отварной рыбы, морепродуктов.

Масляная заправка с чесноком и кинзой

Ингредиенты

200 мл рафинированного растительного масла холодного отжима, 50 мл белого винного уксуса, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, обсушить, нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить в блендере вместе с кинзой.

Добавить растительное масло и винный уксус, приправить солью и перцем, тщательно перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов из свежих и отварных овощей, холодных закусок из домашней птицы.

Масляная заправка с хреном

Ингредиенты

130 мл рафинированного растительного масла, 1–2 корня хрена, 50 мл яблочного уксуса, сахар, соль.

Способ приготовления

Корни хрена очистить, вымыть, замочить на 15–20 минут в холодной воде, затем натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку.

Добавить сахар, соль, яблочный уксус и растительное масло, тщательно перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов и закусок из отварной и запеченной рыбы, вареного картофеля, репы, свеклы.

Масляная заправка с желтками

Ингредиенты

120 мл оливкового масла холодного отжима, 50 мл сухого белого вина, 50 мл свежевыжатого лимонного сока, 2 вареных яичных желтка, зелень петрушки, сахар, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить вино, лимонный сок и масло, взбить все венчиком. Затем добавить петрушку, тщательно перемешать.

Эта заправка одинаково хорошо сочетается как с салатами из свежих овощей, так и с закусками из отварного мяса и птицы.

Апельсиново-чесночная заправка

Ингредиенты

100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 50 мл соевого соуса, 50 мл рафинированного растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки.

Апельсиновый сок смешать с маслом и соевым соусом, добавить чеснок, перец и соль, перемешать.

Использовать заправку при приготовлении блюд азиатской кухни.

Масляная заправка с пряными травами

Ингредиенты

200 мл кукурузного масла, 50 мл яблочного уксуса, 1–2 зубчика чеснока, 1 небольшой стручок перца чили, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1–2 веточки тимьяна, 1–2 веточки базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Перец чили вымыть, удалить плодоножку и семена. Зелень тщательно вымыть, обсушить, нарезать.

Чеснок, перец чили и зелень измельчить в блендере, добавить кукурузное масло и яблочный уксус, приправить перцем, посолить и перемешать.

Использовать заправку для салатов и закусок из отварного картофеля, соленой сельди, отварной морской рыбы.

Заправка с медом по-гречески

Ингредиенты

50 мл оливкового масла холодного отжима, 60 г жидкого цветочного меда, 60 мл яблочного уксуса, 1 небольшая луковица, 30 г дижонской горчицы, семена мака, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, очень мелко нарезать, растереть с медом, маком и горчицей. Добавить оливковое масло и уксус, посолить, перемешать.

Эту заправку рекомендуется использовать при приготовлении салатов из свежих листовых овощей.

Французская салатная заправка

Ингредиенты

100 мл оливкового масла, 30 мл красного винного уксуса, 30 г томатной пасты, 20 мл лимонного сока, 1 чайная ложка порошка горчицы, 1 чайная ложка коричневого сахара, 1 маленькая луковица-шалот, молотая паприка, перец, соль.

Способ приготовления

Лук-шалот очистить, вымыть, мелко нарезать. Добавить томатную пасту, горчицу, сахар, паприку, перец и соль, перемешать.

Влить оливковое масло, смешанное с уксусом и лимонным соком, взбить все венчиком.

Эта оригинальная заправка хорошо подходит к салатам из листовых овощей.

Апельсиновая заправка

Ингредиенты

100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 100 мл оливкового масла холодного отжима, 1 чайная ложка коричневого сахара, 0,5 чайной ложки тертой апельсиновой цедры, зелень петрушки, молотый белый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. В апельсиновый сок добавить сахар и соль, мешать до полного растворения. Затем влить оливковое масло, добавить цедру и петрушку, приправить перцем, перемешать.

Эту заправку рекомендуется использовать для салатов и холодных закусок из домашней птицы.

Медово-лимонная заправка

Ингредиенты

60 г жидкого натурального меда, 60 мл оливкового масла, 1 лимон, 0,5 чайной ложки семян тмина, зелень петрушки, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Смешать лимонный сок с медом и оливковым маслом, добавить лимонную цедру, тмин и петрушку, посолить, поперчить и перемешать.

Использовать смесь для заправки салатов из свежей бело– и краснокочанной капусты, латука, также подавать с салатами и закусками из рыбы и морепродуктов.

Заправка с медом и имбирем

Ингредиенты

80 мл рафинированного растительного масла, 60 мл жидкого натурального меда, 50 мл свежевыжатого лимонного сока, 50 г корня имбиря, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Имбирь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Растительное масло смешать с медом и лимонным соком, добавить имбирь, посолить, поперчить, слегка взбить венчиком.

Использовать заправку для приготовления закусок из морской рыбы и морепродуктов.

Медово-горчичная заправка

Ингредиенты

50 г жидкого натурального меда, 70 мл оливкового масла, 50 мл свежевыжатого лимонного или апельсинового сока, 2 чайные ложки столовой горчицы, 1 чайная ложка семян горчицы, зелень петрушки и кинзы, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, обсушить, мелко нарезать. Мед растереть с горчицей и зеленью, добавить семена горчицы, оливковое масло, лимонный или апельсиновый сок, посолить и тщательно перемешать.

Эта заправка хорошо сочетается с салатами и закусками из свежих овощей.

Сладкая заправка с соевым соусом

Ингредиенты

100 мл соевого соуса, 50 мл жидкого цветочного меда, 50 мл кунжутного масла, 20 мл сока имбиря, 50 г мякоти ананаса (свежего или консервированного), 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Мякоть ананаса нарезать очень маленькими кубиками.

Соевый соус смешать с медом, кунжутным маслом и соком имбиря, добавить чеснок и кусочки ананаса, перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов и закусок из морской рыбы или курицы.

Заправка из соевого соуса и дайкона

Ингредиенты

100 г дайкона, 100 мл соевого соуса, 50 мл рафинированного растительного масла, 30 мл свежевыжатого лимонного сока, зелень петрушки и кинзы.

Способ приготовления

Зелень петрушки и кинзы вымыть, обсушить, мелко нарезать. Дайкон очистить, вымыть, натереть на терке или нарезать тонкой соломкой.

Смешать соевый соус с растительным маслом и лимонным соком, добавить зелень и дайкон, перемешать.

Использовать для заправки салатов из вареной или запеченной на гриле морской рыбы.

Острая соевая заправка

Ингредиенты

120 мл соевого соуса, 50 мл рафинированного растительного масла, 1 стручок красного острого перца, 1–2 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Острый перец вымыть, уладить плодоножку и семена, нарезать тонкой соломкой.

Соевый соус смешать с растительным маслом, добавить чеснок и перец, перемешать, дать настояться в течение 5–10 минут.

Заправка подходит для приготовления салатов из рыбы, свежих и вареных овощей.

Заправка из соевого соуса с кунжутом

Ингредиенты

120 мл соевого соуса, 50 мл лимонного сока, 50 мл кунжутного масла, 1–2 чайные ложки семян кунжута, 0,5 чайной ложки сахара или сахарной пудры.

Способ приготовления

Семена кунжута обжарить на сковороде без добавления масла, слегка потолочь в ступке.

Соевый соус смешать с лимонным соком и кунжутным маслом, добавить семена кунжута, сахар или сахарную пудру, перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов и закусок из рыбы, морепродуктов, спаржевой фасоли.

Салатная заправка по-китайски

Ингредиенты

100 мл кунжутного масла, 50 мл соевого соуса, 50 мл рисового уксуса, 1,5 чайной ложки сахара, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешать кунжутное масло с соевым соусом и рисовым уксусом, добавить сахар, приправить сахаром, посолить.

Использовать заправку при приготовлении блюд из свежих овощей, отварного мяса и птицы.

Французская заправка «Винегрет»

Ингредиенты

125 мл оливкового или кукурузного масла, 75 мл винного уксуса, 2–3 крупных зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растереть с солью. Добавить масло и винный уксус, посолить, тщательно взбить венчиком, чтобы получилась однородная масса.

Использовать заправку для приготовления салатов из свежих и вареных овощей.

Французская заправка с сыром рокфор

Ингредиенты

150 г сыра рокфор, 75 мл 3%-ного белого винного уксуса, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Сыр рокфор размять вилкой, затем растирать, добавляя понемногу винный уксус, до тех пор пока не получится однородная сметанообразная масса. Добавить зелень, перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов из свежих и вареных овощей.

Заправка из авокадо

Ингредиенты

1 спелый авокадо, 120 мл оливкового масла, 100 мл лимонного сока, зелень петрушки, молотый белый и черный перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Авокадо вымыть, разрезать пополам, удалить косточку и вынуть ложкой всю мякоть.

Размять мякоть авокадо вилкой, добавить лимонный сок, оливковое масло, перец и соль, тщательно растереть. Добавить зелень петрушки и перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов и закусок из морепродуктов.

Кефирная заправка с чесноком и зеленью

Ингредиенты

200 мл обезжиренного кефира, 30 мл лимонного сока, 2

зубчика чеснока, по 0,5 пучка зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, нарубить или измельчить с помощью чеснокодавилки.

Охлажденный кефир смешать с чесноком, зеленью и лимонным соком, добавить перец и соль, перемешать.

Эту низкокалорийную заправку рекомендуется использовать вместо майонеза для приготовления салатов из вареных овощей, мяса, птицы.

Кефирная заправка с зеленым луком и яйцом

Ингредиенты

200 мл кефира, 1 яйцо, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка зелени петрушки и укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить и нарубить.

Охлажденный кефир смешать с луком и зеленью, добавить яйцо, поперчить, посолить.

Заправка хорошо сочетается с салатами из вареных овощей, закусками из вареной или запеченной рыбы.

Кефирная заправка с орехами и зеленью

Ингредиенты

150 мл кефира, 60 г ядер грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1 стручок красного острого перца, зелень петрушки, кинзы и базилика, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать или измельчить с помощью чеснокодавилки. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать очень тонкой соломкой. Зелень петрушки, кинзы и базилика вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Орехи обдать кипятком, снять кожицу, подсушить и растолочь в ступке. Добавить зелень, чеснок и перец, залить все кефиром, посолить и перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов и холодных закусок из домашней птицы.

Заправка «Деревенская»

Ингредиенты

150 мл кефира, 50 мл пахты, 30 мл лимонного сока, 1 салатный огурец, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка зелени укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук и зелень укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать. Огурец вымыть, очистить, нарезать очень маленькими кубиками или натереть на крупной терке.

Кефир смешать с пахтой и лимонным соком, добавить огурец, зеленый лук и укроп, посолить, поперчить и перемешать.

Заправка идеально подходит к картофельным салатам и закускам.

Заправка из йогурта и лимонного сока

Ингредиенты

120 мл натурального несладкого йогурта, сок 1 лимона, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Смешать охлажденный йогурт с лимонным соком, посолить, поперчить.

Использовать заправку вместо майонеза и других высококалорийных соусов при приготовлении салатов из различных ингредиентов.

Заправка из йогурта с чесноком и эстрагоном

Ингредиенты

150 мл натурального несладкого йогурта, 2–3 зубчика чеснока, 30 мл лимонного сока, ½ чайной ложки тертой лимонной цедры, зелень эстрагона, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень эстрагона вымыть, обсушить и нарезать.

Йогурт смешать с лимонным соком, добавить чеснок, цедру, эстрагон, перец и соль, взбить венчиком.

Использовать заправку для приготовления салатов из свежих овощей, жареной или вареной домашней птицы.

Заправка из йогурта с тархуном и медом

Ингредиенты

250 мл натурального несладкого йогурта, 1 небольшая луковица, 30 мл натурального жидкого меда, зелень тархуна и петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень тархуна и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Йогурт смешать с медом, добавить зелень, поперчить, посолить и перемешать.

Использовать заправку для приготовления закусок из мяса, птицы, свежих овощей.

Заправка из йогурта с томатным соком

Ингредиенты

200 мл натурального несладкого йогурта, 100 мл натурального томатного сока, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать.

Смешать йогурт с томатным соком, добавить чеснок и петрушку, приправить перцем, посолить, перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов из вареных овощей, мяса, птицы, рыбы.

Заправка из йогурта с редисом

Ингредиенты

150 мл натурального несладкого йогурта, 100 г сметаны, 100 г редиса, 1 пучок зеленого лука, 0,5 пучка зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Редис вымыть, нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Йогурт смешать со сметаной, добавить зеленый лук и петрушку, посолить, поперчить, перемешать.

Эта заправка хорошо сочетается с холодными закусками и салатами из мяса, домашней птицы и овощей.

Заправка из йогурта по-болгарски

Ингредиенты

150 мл натурального несладкого йогурта, 100 г брынзы, 50 мл оливкового масла холодного отжима, 1–2 зубчика чеснока, зелень петушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки.

Брынзу размять вилкой, добавить масло и растирать до тех пор, пока не получится однородная масса. Добавить чеснок, йогурт, зелень, перец и соль, тщательно перемешать.

Использовать заправку при приготовлении салатов и закусок из свежих овощей.

Заправка из йогурта с яблоком

Ингредиенты

200 мл натурального несладкого йогурта, 40 мл свежевыжатого лимонного сока, 1 яблоко, 1 красная луковица, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.

Смешать йогурт с лимонным соком, добавить яблоко, лук и петрушку, посолить, поперчить, перемешать.

Использовать заправку для приготовления салатов и закусок из картофеля, малосольной рыбы, грибов.

Консервированные заправки и приправы

Приправа из помидоров с морковью и луком

Ингредиенты

1 кг свежих помидоров, 1 кг свежей моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг петрушки (корни и зелень), 1 кг укропа, 1 кг соли.

Способ приготовления

Молодые овощи и петрушку с укропом вымыть, очистить и мелко нарезать. Степень измельчения зависит от вкуса и привычек хозяйки. Затем овощи и соль тщательно перемешать, полученную смесь положить в стеклянные банки и закрыть их плотными полиэтиленовыми крышками.

Хранить приправу в прохладном месте, использовать для приготовления супов и вторых блюд.

Острая приправа из овощей

Ингредиенты

200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 1 корень петрушки, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г укропа, 50 г растительного масла, 150 г соли.

Способ приготовления

Сладкий и горький перец вымыть, удалить семена, спелые помидоры вымыть. Очистить и вымыть зубчики чеснока и все пропустить через мясорубку. Затем добавить подготовленные корень петрушки и укроп и эту смесь еще раз пропустить через мясорубку. Полученную массу посолить, тщательно перемешать и добавить растительное масло.

Готовую приправу разложить по банкам и закрыть плотными полиэтиленовыми крышками. Хранить в темном сухом и прохладном месте, использовать для приготовления первых и вторых блюд.

Приправа из помидоров и сладкого перца с пряностями

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г сладкого красного перца, 200 г репчатого лука, 200 мл винного уксуса, 200 г сахара, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 10 г черного молотого перца, 6 г красного молотого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Перцы вымыть, удалить плодоножки и семена, после чего мелко нарезать. Помидоры вымыть и обдать кипятком. После охлаждения с помидоров снять кожицу и крупно нарезать. Лук очистить и измельчить.

Помидоры, перец и лук выложить в большую кастрюлю, добавить уксус и тушить полученную смесь на слабом огне без крышки до почти полного выкипания жидкости. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 10 минут на сильном огне.

Горячую приправу разложить по банкам и герметично закрыть.

Использовать для заправки супов, приготовления вторых блюд из мяса и птицы.

Приправа из чеснока с рябиной

Ингредиенты

2 головки чеснока, 200 г красной рябины, 35 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Ягоды красной рябины перебрать, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с подготовленным чесноком. При перемешивании добавить соль и сахар. Готовую массу уложить в банку и плотно закрыть.

Эту приправу рекомендуется добавлять в блюда из дичи.

Приправа из укропа с солью и уксусом

Ингредиенты

500 г укропа, 30 мл 6%-ного уксуса, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Из соли и 1 л воды приготовить рассол, процедить. Молодой, свежий укроп рассортировать, удалить сухие, вялые, грубые стебли. Затем укроп промыть в проточной воде до полного удаления грязи и обсушить. Чистый укроп нарезать кусочками длиной 5–7 см, уложить плотно в банки. Добавить уксус и все залить рассолом на 2 см ниже верха горлышка. Банки стерилизовать в кипящей воде в течение 8–10 минут и закатать.

Использовать приправу для приготовления первых и вторых блюд, соусов, салатных заправок.

Приправа из хрена

Ингредиенты

500 г корней хрена, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Корни хрена вымыть, очистить, измельчить. Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Хрен выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Для приготовления заливки в кипящей воде растворить сахар и соль. Потом раствор снять с огня и в него добавить уксус. Заливку смешать с измельченным хреном и массу разложить по горячим банкам.

Банки с хреном прогревать при температуре 90 ˚С в течение 15–20 минут и герметично закрыть.

Использовать приправу для приготовления соусов.

Приправа из стеблей чеснока с хреном и укропом

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 4–5 листьев черной смородины, 3 листа вишни, ½ корня хрена, 100 г зелени укропа, перец по вкусу, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, вымыть, нарезать кусочками длиной 10 см. Корень хрена натереть на мелкой терке. Зелень укропа вымыть, просушить, мелко нарезать и смешать с хреном и чесноком. Уложить все в банку, перекладывая листьями черной смородины и вишни.

Растворить в 1 л кипящей воды соль, добавить перец. Остудить рассол до 50 ˚С, залить чеснок, накрыть банку марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре на 5 дней. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой.

Использовать приправу для приготовления вторых блюд.

Приправа из чеснока и укропа

Ингредиенты

.

1 кг чеснока, 200 мл столового уксуса, 3 лавровых листа, 3 пучка зелени укропа, 60 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты. Зелень укропа вымыть, нарубить. Чеснок и зелень укропа выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести

до кипения, добавить уксус, лавровый лист, соль, кипятить 2 минуты. Чеснок и зелень залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Использовать приправу для приготовления блюд из мяса и птицы, соусов и маринадов.

Приправа из хрена и свеклы

Ингредиенты

150 г корня хрена, 900 г свеклы, 70 мл подсолнечного масла, 60 мл 9%-ного уксуса, 30 г сахара, молотый черный перец на кончике ножа, 15 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить до готовности, очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Хрен очистить, вымыть, измельчить, смешать со свеклой. Смесь положить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль и перец. Подсолнечное масло кипятить в течение 10 минут и вылить в кастрюлю. Содержимое кастрюли перемешать и нагреть на слабом огне до 70–75 ˚С. Затем кастрюлю снять с огня, добавить уксус, тщательно перемешать.

Хрен со свеклой разложить по стерилизованным банкам, пастеризовать при температуре 90 ˚С (полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут). Герметично закрыть и охладить.

Использовать для приготовления салатов, закусок, вторых блюд.

Острая томатная заправка

Ингредиенты

1 кг помидоров, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 7–8 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, 10 бутонов гвоздики, 1 г корицы, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Спелые помидоры вымыть, нарезать дольками, уложить в кастрюлю и варить на слабом огне до загустения при помешивании. После этого массу протереть через сито и уварить до половины первоначального объема. За 10 минут до окончания варки добавить сахар, соль, уксусную эссенцию, чеснок и пряности.

Горячую заправку разлить по банкам или бутылкам, стерилизовать 30–40 минут, после чего банки закрутить, а бутылки закупорить.

Использовать для заправки супов, приготовления соусов.

Заправка из помидоров и яблок с имбирем

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г репчатого лука, 500 г зеленого сладкого перца, 500 г изюма, 50 г сахара, 300 мл винного или столового уксуса, 60 г сухой горчицы, 20 г молотого имбиря, 50 г соли.

Способ приготовления

Очищенный лук, вымытые помидоры, яблоки и перец (без семян) мелко нарезать и все положить в кастрюлю. Добавить изюм, соль, сахар, горчицу, уксус, имбирь и при постоянном помешивании варить на слабом огне до готовности всех овощей. Затем массу охладить, переложить в стерилизованные банки и закатать.

Использовать заправку для приготовления соусов, тушеного или запеченного мяса, домашней птицы.

Болгарская томатная приправа

Ингредиенты

1 кг помидоров, 50 г репчатого лука, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздики, 2 г семян горчицы, кусочек корицы, 1 г семян сельдерея, 10 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и нарезать мелкими дольками. Вместе с луком припустить их в глубокой кастрюле под крышкой.

Полученную массу протереть через сито и уварить наполовину. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и продолжать варить смесь еще 5–7 минут, после чего пряности вынуть, а готовый кетчуп разлить по банкам или бутылкам и сразу же герметично закрыть.

Использовать приправу в качестве соуса либо добавлять в первые и вторые блюда.

Томатная приправа по-кубански

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г чеснока, 50 г репчатого лука, 10 мл 70%-ной уксусной кислоты, 70 г сахара, гвоздика, корица, горчица, перец черный горошком, перец душистый горошком по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Красные твердые помидоры вымыть и затем бланшировать в течение 1 минуты. После этого помидоры охладить холодной водой и очистить от кожицы. Очищенные помидоры, разрезанные на части, положить в эмалированную кастрюлю и варить на слабом огне.

После закипания массы в кастрюлю добавить ⅓ часть сахара, а также все пряности и очищенные и измельченные лук и чеснок. После уваривания до половины первоначального объема в кастрюлю положить остальной сахар и варить массу при постоянном помешивании еще в течение 10–15 минут.

За 4–5 минут до окончания варки добавить небольшими порциями соль и уксусную кислоту.

Готовую приправу разлить по банкам и стерилизовать их в кипящей воде, в зависимости от размера банок, от 30 до 50 минут, а затем закрутить.

Использовать приправу для приготовления соуса, добавлять в супы и вторые блюда.

Острая приправа по-кавказски

Ингредиенты

1 кг красных твердых помидоров, 100 г горького перца, 200 г чеснока, 300 г красного болгарского перца, 100 г корня хрена, 400 г петрушки, 200 г укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Все ингредиенты очистить и вымыть. Петрушку и укроп измельчить ножом, а остальные овощи пропустить через мясорубку, смешать, добавить соль.

Если приправа будет использоваться в ближайшие 2 месяца, то можно получившуюся смесь разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками. Если предполагается более длительное хранение, то массу следует поварить в течение 5 минут, разложить горячей по банкам и закатать.

Эту приправу рекомендуется подавать к закускам из мяса и домашней птицы, также ее можно добавлять в тушеное мясо.

Томатная приправа а-ля натюрель

Ингредиенты

1 кг томатов, соль по вкусу.

Способ приготовления

Спелые и крепкие томаты вымыть и протереть через сито или нарезать крупными ломтиками, после чего измельчить толкушкой. Полученную массу посолить по вкусу, нагреть до

кипения и разложить по банкам.

Стерилизовать в течение 15 минут и затем закатать.

Использовать приправу при приготовлении различных блюд вместо свежих помидоров.

Приправа из баклажанов и моркови

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 300 г моркови, 500 г помидоров, 500 г зеленого болгарского перца, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны одинаковой степени зрелости и величины тщательно вымыть, отрезать плодоножки с частью основания плодов, разрезать вдоль на 4 части, слегка посолить и оставить на некоторое время. После выделения из баклажанов горьковатого сока плоды отжать и еще раз тщательно вымыть холодной водой.

Перец вымыть, разрезать вдоль и удалить семена. Морковь очистить, вымыть и разрезать по длине на 2 или 4 части в зависимости от размера. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, разрезать на половинки или четвертинки и измельчить в мясорубке или натереть на пластмассовой терке с последующим пропусканием через пластмассовый или эмалированный дуршлаг.

Подготовленный лук мелко нарезать и тушить до золотистого цвета в разогретом растительном масле. Все овощи перемешать, посолить и тушить 30–40 минут. Готовую кипящую смесь разлить по банкам, накрыть крышками, стерилизовать 15 минут и герметично закрыть.

Использовать приправу для приготовления тушеного мяса и птицы.

Морковно-томатная заправка

Ингредиенты

1 кг моркови, 100 мл растительного масла, 500 мл томатного сока, репчатый лук, зелень петрушки и укропа, сахар, лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымытую и очищенную морковь нарезать мелкими кружками или натереть на крупной терке, а затем обжарить в растительном масле. Излишки масла удалить.

Томатный сок следует прокипятить в течение 15–20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, перец, лавровый лист и

вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки.

Подготовленный томатный соус смешать с морковью в соотношении 3 части моркови и 2 части томатного соуса. Смесь довести до кипения и разлить по банкам.

Пастеризовать при температуре 80 °С в течение 40 минут и затем герметично закрыть.

Использовать в качестве заправки для щей, борщей, также можно добавлять в соусы и маринады для рыбы и мяса.

Приправа из моркови

Ингредиенты

1 кг моркови, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, 40 г соли.

Способ приготовления

Из 1 л воды, уксуса, соли, сахара и специй приготовить маринад.

Морковь очистить, вымыть и бланшировать в кипящей воде. После этого морковь охладить, нарезать кусочками любой формы, уложить в тару, залить горячим маринадом и герметично закрыть.

Использовать для приготовления салатов, заправки супов вместо свежей моркови.

Свекольная приправа

Ингредиенты

1 кг свеклы, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 головка лука, 1 зубчик чеснока, по 2–3 горошины черного перца и бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укропа, эстрагона, базилика, хрена, петрушки, сельдерея), 5 г семян горчицы, 50 г соли.

Способ приготовления

Свеклу очистить, вымыть, нарезать кубиками. Из 1 л воды, соли и специй приготовить маринад. Зелень вымыть, лук и чеснок очистить, вымыть.

В банку положить пряности, зелень, нарезанный кольцами лук и чеснок, затем свеклу и залить горячим рассолом, смешанным с уксусом.

Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и держать в кипящей воде, в зависимости от размера, от 6–8 минут (полулитровые банки) до 12–15 минут (трехлитровые).

Простерилизованные банки сразу же герметично закрыть.

Использовать приправу для приготовления борщей, винегретов.

Приправа из мелкого лука

Ингредиенты

1 кг мелкого лука, сок 0,5 лимона, 1 лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, 1 зубчик чеснока, 20 мл 9%-ного уксуса, красный молотый перец, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Из 1 л воды, соли и уксуса приготовить маринад. Лук очистить, вымыть, залить водой с лимонным соком и довести до кипения.

Вынутые из воды луковки обсушить и положить вместе со специями и очищенным чесноком в банки. Залить горячим маринадом, стерилизовать 20–30 минут, после чего герметично закрыть.

Приправа из пряной зелени

Ингредиенты

По 300 г зелени укропа и петрушки, по 200 г зелени эстрагона, зеленого базилика и сельдерея, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, тщательно вымыть, обсушить и мелко нарезать. Подготовленную зелень уложить в банки так, чтобы не было пустого пространства.

Приготовить из 1 л воды, уксусной эссенции, сахара и соли маринад и залить им зелень.

Наполненные банки накрыть крышками, установить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 20–25 минут. Герметично закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Использовать вместо свежей зелени при приготовлении различных блюд.

Приправа из укропа и чеснока с уксусом и солью

Ингредиенты

1 кг укропа, 2 головки чеснока, 150–200 мл столового уксуса, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Из 1 л воды и соли приготовить рассол. Чеснок очистить,

вымыть, мелко нарезать. Укроп вымыть и нарезать кусочками длиной примерно 5–7 см. Затем плотно уложить в банки, пересыпая чесноком, залить рассолом. Добавить уксус, накрыть банки крышками и стерилизовать в течение 8–10 минут, после чего герметично закрыть.

Использовать приправу при приготовлении блюд из свинины, баранины, курицы.

Приправа из петрушки с уксусом

Ингредиенты

1 кг петрушки, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Из 1 л воды, уксуса, соли и сахара приготовить маринад. Петрушку вымыть, нарезать и уложить в небольшие банки. Затем залить маринадом и стерилизовать в течение 25–30 минут.

Использовать приправу для приготовления супов, вторых блюд, салатов.

Приправа из щавеля

Ингредиенты

1 кг листьев щавеля, 50 г соли.

Способ приготовления

Молодые листья щавеля перебрать и хорошо вымыть, после чего бланшировать в течение 1 минуты в подсоленном кипятке и откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, щавель плотно уложить в банки и стерилизовать в течение 1 часа, затем герметично закрыть.

Использовать приправу для приготовления супов, салатов, начинки для пирогов.

Приправа из щавеля и лука

Ингредиенты

1 кг щавеля, 200 г лука, по 12 г зелени укропа и петрушки, 15 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Щавель вымыть и мелко нарезать, после чего уложить в эмалированную кастрюлю вместе с измельченной зеленью укропа и петрушки и нарезанным луком, посолить и кипятить в течение 10 минут.

Готовую горячую смесь переложить в нагретые банки, прикрыть крышками и стерилизовать в течение 20 минут. Затем банки герметично закрыть и оставить остывать в воде, в которой они стерилизовались.

Использовать приправу для приготовления первых и вторых блюд.

Заправка из зелени

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перед засолкой перебрать, промыть проточной водой, разложить на хлопчатобумажной салфетке, просушить, мелко нарезать с помощью ножа (не рекомендуется использовать мясорубку или кухонный комбайн).

Смешать зелень с солью и уложить в стеклянную банку, плотно утрамбовывая, чтобы выделился сок, при этом нужно следить, чтобы не было пустот. Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на 2 суток. Когда зелень осядет, опять утрамбовать ее, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Использовать для заправки супов, также можно добавлять в салаты и вторые блюда.

Суповая заправка из зелени и моркови

Ингредиенты

100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 г зеленого лука, 100 г моркови, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Зелень и зеленый лук вымыть, обсушить, нашинковать, добавить соль (треть указанного количества) и перемешать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и смешать с оставшейся солью.

Подготовленную зелень и морковь уложить в банку, чередуя слоями, чтобы верхним слоем оказалась зелень. Плотно утрамбовать до выделения сока. Банку закрыть капроновой крышкой и поставить на хранение в прохладное место.

Использовать для заправки супов, а также для приготовления маринадов и соусов.

Приправа из стрелок чеснока

Ингредиенты

1 кг стрелок чеснока, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Из 1 л воды, уксуса, сахара и соли приготовить заливку. Стрелки чеснока вымыть и нарезать кусочками длиной 1–2 см, после чего бланшировать в течение 1–2 минут в кипящей воде и охладить.

Подготовленные чесночные стрелки уложить в банки и залить кипящей заливкой, не доходя до краев банок 1,5 см. Банки накрыть крышками и стерилизовать в течение 5 минут, затем герметично закрыть.

Использовать приправу для приготовления салатов и закусок из мяса и домашней птицы.

Заправка из квашеного укропа

Ингредиенты

500 г зелени укропа, 20 г соли.

Способ приготовления

Из соли и 200 мл воды приготовить рассол. Свежую зелень укропа вымыть, измельчить, уложить в банку, залить прокипяченным и охлажденным рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре на 2–3 дня. Затем закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место на хранение.

Заправку из укропа можно использовать для приготовления различных горячих блюд.

Приправа из петрушки

Ингредиенты

500 г зелени петрушки, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Петрушку перебрать, вымыть, высушить на полотенце или фильтровальной бумаге. Мелко нарезать с помощью ножа (не рекомендуется рубить, поскольку при рубке петрушка быстрее выделяет сок, с которым теряются многие ароматические качества зелени).

Дно банки покрыть слоем соли, уложить измельченную зелень, пересыпая солью и плотно утрамбовывая до появления сока. Верхний слой должен быть также из соли.

Хранить приправу в холодильнике, использовать для приготовления различных блюд вместо свежей петрушки.

Приправа из кинзы

Ингредиенты

500 г кинзы, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Кинзу вымыть в проточной воде, обсушить, нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г). Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки. По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Использовать приправу вместо свежей кинзы.

Приправа из щавеля и зеленого лука

Ингредиенты

500 г щавеля, 100 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, вымыть и обсушить, мелко нарезать и смешать с солью (10 г). Щавель перебрать, вымыть, обсушить и уложить в банку, перекладывая каждый лист смесью из соленой зелени.

Приготовить рассол из 200 мл воды и оставшейся соли. Залить горячим (70 ˚С) рассолом щавель, положить сверху груз и оставить при комнатной температуре на сутки. Затем закрыть банку капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Использовать приправу для приготовления первых блюд.

Витаминная приправа из крапивы

Ингредиенты

500 г крапивы, 50 г соли.

Способ приготовления

Молодые листья крапивы отобрать, убирая поврежденные, вымыть в проточной воде, обсушить, мелко нарезать и смешать с солью. Уложить в банку, утрамбовывая до появления сока. Закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место.

Заготовку рекомендуется использовать для приготовления первых блюд.

Приправа из черемши

Ингредиенты

500 г черемши, 30 г зелени укропа, 30 г тертого хрена, 2–3 лавровых листа, душистый перец, 25 г соли.

Способ приготовления

Черемшу вымыть, просушить, разложив на полотенце. Затем уложить в банку, переслаивая хреном, подготовленной зеленью укропа, лавровым листом и добавив перец.

В кипящей воде (500 мл) растворить соль, слегка остудить рассол и залить им черемшу.

Накрыть марлей, положить груз и оставить на 10–15 дней при комнатной температуре. В течение этого срока нужно периодически снимать образующуюся пену и промывать марлю с грузом. Когда процесс брожения закончится, банку закрыть капроновой крышкой и убрать в холодное место.

Эту приправу можно добавлять во вторые блюда, закуски и салаты.

Чесночная приправа с хреном и укропом

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 4–5 листьев черной смородины, 3 листа вишни, ½ корня хрена, 100 г зелени укропа, душистый и черный перец горошком, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, вымыть в проточной воде, нарезать кусочками длиной 2–3 см. Корень хрена очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, зелень укропа вымыть, мелко нарезать и смешать с хреном и чесноком.

Уложить все в банку, перекладывая листьями черной смородины и вишни. Приготовить рассол, растворив в кипящей воде (1 л) соль, добавить перец. Остудить рассол до 50 °С, залить им чеснок, накрыть банку марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре. Через 5 дней закрыть банку плотной капроновой крышкой и убрать в прохладное место.

Использовать приправу для приготовления блюд из мяса и птицы.

Приправа из зеленого лука

Ингредиенты

1 кг зеленого лука, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в подготовленную для засолки емкость. Плотно утрамбовать до выделения сока (слой

сока не менее 2 см). Положить на лук деревянный кружок (он окажется под соком). Сверху на сок аккуратно, не смешивая, налить растительное масло слоем 2 см. Емкость закрыть крышкой и убрать на хранение в прохладное место.

Использовать приправу для приготовления первых блюд и салатов.

Приправа из лука с укропом

Ингредиенты

1 кг лука, 2–3 зонтика укропа, перец по вкусу, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. На дно банки положить 1 зонтик укропа, выложить нарезанный лук, каждый слой пересыпая солью и перцем. Сверху положить оставшийся укроп, поместить груз и оставить при комнатной температуре на 24 часа. Затем убрать груз, закрыть банку крышкой и поставить в прохладное место.

Заготовленный таким образом лук можно в дальнейшем использовать во время приготовления практически всех горячих блюд, салатов, закусок.

Приправа из квашеного лука

Ингредиенты

1 кг мелкого лука-шалота, 3–4 лавровых листа, 10 г душистого перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, уложить плотно в эмалированную емкость, перекладывая лавровым листом и добавляя душистый перец.

В кипящей воде (1 л) растворить соль, рассол слегка охладить и залить им лук. Накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, сверху положить кружок с грузом и оставить при комнатной температуре. Через 10 дней убрать емкость с луком в холодное место.

Использовать приправу для приготовления салатов, холодных закусок, соусов и маринадов.

Грибная приправа с луком и лимонным соком

Ингредиенты

1 кг грибов, 100 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 30 г муки, сок 1 лимона, 10 г соли.

Способ приготовления

Свежие грибы перебрать, промыть и отделить ножки от шляпок. После такой обработки грибы уложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду, соль и варить на слабом огне до полуготовности. Затем грибы достать шумовкой, нарезать кусочками и пропустить через мясорубку.

Очищенный, вымытый и мелко нарезанный лук жарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, муку, немного грибного отвара и довести до кипения. Кипятить полученную смесь в течение 5–6 минут, после чего добавить сок лимона и все разложить в горячем виде по банкам.

Стерилизовать 35–40 минут при температуре 120 °С. Банки закрутить. Хранить в темном прохладном месте.

Эту приправу можно использовать как готовый соус к мясным и рыбным блюдам, а также добавлять в тушеное мясо и птицу.

Сладкая приправа из брусники

Ингредиенты

1 кг брусники, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Бруснику тщательно вымыть, перебрать, удалив непригодные (перезревшие, испорченные, помятые) ягоды, опустить в кипящую воду и бланшировать в течение 10 минут. Затем остудить, протереть через сито. В полученную массу добавить сахар и нагреть, не доводя до кипения.

Готовую бруснику переложить в стерильные банки, накрыть их крышками, установить в емкость с горячей водой и стерилизовать в течение 20–30 минут, после чего герметично закрыть и поставить в прохладное место.

Использовать приправу при приготовлении блюд из домашней птицы и дичи.

Грибная приправа с томатом

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 150 мл растительного масла, 70 г томатной пасты, 30 мл 9%-ного уксуса, 1–2 г лимонной кислоты, 2 г молотого черного перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы тщательно перебрать, отделить шляпки от ножек, тщательно очистить и промыть. После этого грибы варить до полуготовности, затем пропустить их через мясорубку и выложить в эмалированную кастрюлю. Добавить половину

растительного масла, томатную пасту и лимонную кислоту. Полученную смесь тушить на слабом огне. Через 10 минут влить уксус и продолжать тушить еще 5 минут. За 3 минуты до готовности пюре посолить и поперчить.

Приправу разложить по подготовленным банкам. Оставшееся масло прокалить и остудить, после чего влить в банки с приправой. Банки поставить на 20 минут стерилизоваться при температуре 100 °С, укупорить.

Эту приправу можно добавлять в супы, щи, борщи, вторые блюда.

Приправа из брусники и яблок

Ингредиенты

1 кг брусники, 1 кг яблок, 20 г сахара, корица, гвоздика.

Способ приготовления

Подготовленную к маринованию бруснику положить в стерильные стеклянные банки и добавить вымытые и нарезанные небольшими кусочками яблоки. Приготовить маринад: в воду (800 мл) всыпать сахар, добавить специи, варить 10–15 минут, остудить. Остывший маринад залить в банки, оставить на 2–3 дня при комнатной температуре.

Для длительного хранения банки с приправой рекомендуется поставить в прохладное место.

Использовать эту приправу можно как для приготовления соусов, так и для фарширования птицы.

Приправа из брусники с медом

Ингредиенты

1 кг брусники, 80 г меда.

Способ приготовления

Зрелую крепкую бруснику следует перебрать, вымыть, залить холодным сиропом, приготовленным из воды с медом, поставить в темное место.

Через 2 недели приправа будет готова и ее можно будет использовать для приготовления блюд из домашней птицы и дичи.

Острая приправа из смородины

Ингредиенты

1 кг смородины, 100 г сахара, несколько горошин душистого перца, 8–10 бутонов гвоздики, зелень петрушки и эстрагона, 20 г

соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки и эстрагона вымыть, обсушить. Смородину вымыть, выжать сок, добавить сахар и соль и уварить до ⅓ первоначального объема. Перец, гвоздику и мелко нарезанную зелень уложить на дно стерилизованных банок емкостью не более 500 мл и залить кипящим смородиновым соком.

Стерилизовать приправу в течение 10 минут, затем закатать. Хранить в прохладном помещении.

Приправу можно подавать к мясным, рыбным и овощным блюдам, использовать для приготовления различных соусов.

Маринады

Маринад – смесь уксуса с различными специями, используемая в кулинарии для предварительной подготовки продуктов к тепловой обработке либо для консервирования. Использование маринада улучшает вкус продуктов, делает их более сочными.

Качество и вкус маринада сильно зависят от уксуса. Лучше всего использовать не разведенную водой эссенцию, а натуральный продукт – яблочный или виноградный. Маринады могут быть кислыми, слабокислыми, кисло-сладкими и острыми.

Чтобы приготовить маринад, соль и сахар (или только сахар) растворяют в воде при нагревании и затем кипятят 10–15 минут, после чего процеживают. К данному раствору следует добавить уксус и пряности, опять прокипятить и охладить.

Для овощей маринадную заливку готовят на основе уксуса, соли, сахара и воды. По вкусу или в соответствии с рецептом добавляют пряности: перец, корицу, гвоздику, мускатный орех, кориандр, лавровый лист и др.

Заливку для фруктов и ягод готовят на основе уксуса, сахара и воды. Когда она готова, ею заливают уложенные в банки продукты. Поверх маринада можно налить тонкий слой растительного масла. Это предохранит содержимое банок от образования плесени.

В маринадах для птицы, мяса, рыбы уксус можно заменить сухим вином, кислым соком, соевым соусом, молочной сывороткой, кефиром, сметаной.

Маринады для мяса и птицы

Классический маринад для шашлыка

Ингредиенты

500 мл столового уксуса, 500 г лука, 2–3 г красного молотого перца, 2–3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, слегка размять, чтобы выделился сок. Добавить соль и перец, влить уксус, перемешать.

Использовать смесь для маринования свинины, баранины (указанное количество ингредиентов рассчитано примерно на 1 кг мяса).

Маринад для шашлыка с пряной зеленью

Ингредиенты

500 мл столового уксуса, 500 г лука, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 2–3 г красного молотого перца, 2–3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, слегка размять, чтобы выделился сок. Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, мелко нарезать. Смешать лук и зелень, добавить соль и перец, влить уксус, перемешать.

Использовать смесь для маринования свинины, баранины (указанное количество ингредиентов рассчитано примерно на 1 кг мяса).

Маринад для шашлыка с томатным соком и кинзой

Ингредиенты

500 мл столового уксуса, 200–250 мл томатного сока, 500 г лука, 1–2 пучка кинзы, 2–3 г красного молотого перца, 2–3 г черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, слегка размять, чтобы выделился сок. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Смешать лук и кинзу, добавить соль и перец, влить уксус и томатный сок, перемешать.

Использовать смесь для маринования свинины, баранины,

птицы (указанное количество ингредиентов рассчитано примерно на 1–1,5 кг мяса или птицы).

Маринад с пряностями

Ингредиенты

500 мл столового уксуса, по 50 г зелени петрушки и сельдерея, 1–2 лавровых листа, 10 г молотого мускатного ореха, 2 г молотой гвоздики, 2–3 г перца, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея вымыть, мелко нарезать, добавить соль и слегка размять деревянной ложкой. Влить уксус, добавить лавровый лист, мускатный орех и перец.

Использовать смесь для маринования свинины, телятины, говядины (указанное количество ингредиентов рассчитано на 1 кг мяса).

Маринад из минеральной воды

Ингредиенты

500–700 мл минеральной воды, 500 г лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить, смешать с луком, добавить соль и перец.

Полученную смесь соединить с подготовленным мясом (примерно 1 кг), залить минеральной водой, перемешать, оставить в прохладном месте на 8–10 часов для маринования.

Маринад из кефира

Ингредиенты

500 мл кефира, 500 г лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 40 г зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень петрушки, укропа и кинзы вымыть, мелко нарубить, смешать с луком, добавить соль и перец.

Полученную смесь соединить с подготовленным мясом или филе птицы (примерно 1 кг), залить кефиром, перемешать, оставить в прохладном месте на 3 часа для маринования.

Маринад из кефира с зеленым луком

Ингредиенты

500 мл кефира, 500 г зеленого лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 40 г зелени кинзы, молотая паприка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зеленый лук, петрушку, укроп и кинзу вымыть, нарубить, добавить паприку, соль и перец.

Полученную смесь соединить с подготовленным мясом или филе птицы (примерно 1 кг), залить все кефиром, перемешать, оставить в прохладном месте на 3 часа для маринования.

Маринад из сметаны

Ингредиенты

500 мл жидкой сметаны, 500 г лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить, смешать с луком, добавить соль и перец.

Полученную смесь соединить с подготовленным мясом или филе птицы (примерно 1 кг), залить сметаной, перемешать, оставить в прохладном месте на 3–4 часа для маринования.

Маринад с красным вином

Ингредиенты

250 мл сухого красного вина, 3–4 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Добавить вино, перец и соль, залить полученным маринадом подготовленное мясо (1 кг), перемешать и оставить в прохладном месте на 12 часов для маринования.

Этот маринад можно использовать для приготовления шашлыка из свинины, баранины, индейки.

Маринад из настоя чайного гриба

Ингредиенты

500–600 мл настоя чайного гриба, 500 г лука, 100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить, смешать с луком, добавить соль и

перец.

Полученную смесь соединить с подготовленным мясом (примерно 1 кг), залить настоем чайного гриба, перемешать, оставить в прохладном месте на 8–10 часов для маринования.

Маринад с красным вином и апельсиновым соком

Ингредиенты

250 мл сухого красного вина, 100 мл свежевыжатого апельсинового сока, 2–3 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Добавить вино, апельсиновый сок, перец и соль, залить полученным маринадом подготовленное мясо (1 кг), перемешать и оставить в прохладном месте на 12 часов для маринования.

Этот маринад можно использовать для приготовления шашлыка и блюд на гриле из свинины, индейки, кролика, курицы.

Маринад из вина и оливкового масла

Ингредиенты

200 мл сухого белого вина, 100 мл оливкового масла, 2 луковицы, 1 лимон, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, 1–2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лимон вымыть, разрезать пополам, выжать сок.

Смешать вино с оливковым маслом, добавить лук, чеснок, петрушку, лавровый лист, перец и соль.

Этот маринад рекомендуется использовать для приготовления постного мяса и белого мяса курицы (указанное количество ингредиентов рассчитано приблизительно на 1 кг основного продукта).

Луковый маринад с зеленью

Ингредиенты

600 г лука, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 200 мл красного или белого винного уксуса, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить.

Лук и зелень измельчить в блендере, добавить уксус, соль и перец. Полученной смесью залить подготовленное мясо (1 кг), оставить в прохладном месте на 5–6 часов для маринования.

Этот маринад рекомендуется использовать для приготовления блюд из баранины.

Маринад с лимонным соком и базиликом

Ингредиенты

2–3 луковицы, 2 лимона, 1 пучок зелени базилика, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать или измельчить в блендере. Зелень базилика вымыть, нарубить. Лимоны вымыть, разрезать пополам, выжать сок.

Смешать лук и базилик, добавить лимонный сок, перец и соль, перемешать. Залить полученной смесью подготовленное мясо (1 кг), перемешать и оставить в прохладном месте для маринования на 4–5 часов.

Такой маринад лучше всего использовать для приготовления шашлыка и блюд на гриле из жирного мяса.

Китайский маринад для свинины

Ингредиенты

100 мл ананасового сока, 3–4 зубчика чеснока, 1–2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка жидкого меда, 1 столовая ложка острого перечного соуса.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Смешать мед с соевым и перечным соусами, добавить сок и чеснок, перемешать.

Полученной смесью залить подготовленное мясо (1 кг), оставить в прохладном месте для маринования на 2–3 часа.

Этот маринад можно использовать и для приготовления блюд из птицы, но в таком случае чеснока рекомендуется класть в 2 раза меньше.

Маринад из соевого соуса для птицы

Ингредиенты

70 мл соевого соуса, 70 мл ананасового сока, 20 мл

кунжутного масла, 20 мл лимонного сока, 1 чайная ложка жидкого меда, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Смешать соевый соус, ананасовый и лимонный соки, добавить мед и кунжутное масло, перемешать.

Залить маринадом подготовленное филе индейки или курицы (700–800 г), оставить в прохладном месте для маринования на 1,5–2 часа.

Маринад с кореньями и пряностями

Ингредиенты

400 мл столового уксуса, 1–2 луковицы, 3 корня сельдерея, 2 корня петрушки, 1 морковь,1–2 лавровых листа, 5–6 бутонов гвоздики, 10 горошин перца, 15 г сахара, соль.

Способ приготовления

Лук, морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть, крупно нарезать, положить в эмалированную кастрюлю и залить 500 мл горячей воды. Добавить сахар, соль и пряности, довести до кипения, готовить на слабом огне под крышкой 15–20 минут. После этого добавить уксус, снова довести до кипения, снять с огня, охладить и процедить.

Использовать маринад для приготовления блюд из дичи.

Маринад из соевого соуса и кетчупа

Ингредиенты

70 мл соевого соуса, 100 мл кетчупа, 30 мл оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка жидкого меда.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Смешать кетчуп с медом, оливковым маслом и соевым соусом, добавить чеснок, перемешать.

Смазывать маринадом куски курицы или индейки при приготовлении барбекю.

Маринад из соевого соуса с водкой

Ингредиенты

70 мл соевого соуса, 50 мл оливкового масла, 30 мл водки, 30 мл лимонного сока, 1 чайная ложка коричневого сахара, приправы по вкусу.

Способ приготовления

Смешать соевый соус с оливковым маслом, лимонным соком и водкой, добавить сахар и приправы, перемешать.

Залить полученным маринадом подготовленное мясо (около 500 г), оставить в прохладном месте на 1 час.

В таком маринаде рекомендуется выдерживать перед жареньем говядину или телятину.

Восточный маринад для баранины

Ингредиенты

200 г лука, 200 мл столового уксуса, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная ложка зиры, 0,5 чайной ложки молотой паприки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Добавить уксус, кориандр, зиру, паприку, перец и соль, перемешать.

Залить полученным маринадом подготовленное мясо (1 кг), перемешать и оставить на 5–6 часов в прохладном месте.

Острый маринад со свежими помидорами

Ингредиенты

1 кг сочных мясистых помидоров, 2–3 луковицы, 1 пучок зелени кинзы, 1 чайная ложка зиры, 1 чайная ложка сушеного базилика, 0,25 чайной ложки сушеного чеснока, 0,25 чайной ложки красного молотого перца, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать, слегка размять руками или деревянной ложкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Смешать помидоры с луком и кинзой, добавить зиру, базилик, чеснок, перец и соль. Полученный маринад соединить с подготовленным мясом (1 кг), перемешать и оставить в прохладном месте на 5–6 часов.

Этот маринад рекомендуется использовать для приготовления блюд из свинины и баранины.

Маринад из гранатового сока с острым перцем и вином

Ингредиенты

200 мл гранатового сока, 200 мл сухого белого вина, 2–3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки и кинзы, 1 стручок красного

острого перца, 1 зубчик чеснока, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и кинзы вымыть, нарубить. Острый перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать.

Смешать гранатовый сок с вином, добавить лук, чеснок, зелень, острый перец и соль. Залить полученным маринадом подготовленное мясо (1 кг), перемешать и оставить в прохладном месте на 3–4 часа для маринования.

Этот маринад можно использовать для приготовления блюд из свинины, баранины, курицы.

Маринад из гранатового сока

Ингредиенты

200 мл гранатового сока, 2–3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Смешать гранатовый сок с луком и петрушкой, добавить перец и соль. Залить полученным маринадом подготовленное мясо (500–600 г), перемешать и оставить в прохладном месте на 3–4 часа для маринования.

Этот маринад можно использовать для приготовления блюд из свинины и баранины.

Маринады для рыбы и морепродуктов

Маринад с белым вином

Ингредиенты

250 мл сухого белого вина, 3–4 луковицы, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Добавить вино, перец и соль, залить полученным маринадом подготовленную рыбу, перемешать и оставить в прохладном месте на 12 часов для маринования.

Этот маринад можно использовать для приготовления шашлыка и блюд на гриле из любой жирной рыбы.

Маринад с соком лайма, имбирем и чесноком

Ингредиенты

1 лайм, 50 мл соевого соуса, 1–2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тертого имбиря, 1 чайная ложка жидкого меда, молотая паприка, красный молотый перец.

Способ приготовления

Лайм вымыть, разрезать пополам, выжать сок. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки.

Смешать сок лайма с соевым соусом и медом, добавить чеснок, имбирь, паприку и перец, перемешать. Полить полученным маринадом рыбу (около 500 г), оставить в прохладном месте на 20–30 минут для маринования.

Этот маринад используется для приготовления блюд азиатской кухни.

Маринад по-итальянски

Ингредиенты

1 лайм, 50 мл оливкового масла, 1–2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки рубленого майорана, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лайм вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки.

Смешать сок лайма с оливковым маслом, добавить чеснок,

майоран, перец и соль, перемешать. Залить маринадом подготовленную рыбу, оставить на 20–30 минут в прохладном месте.

Этот маринад рекомендуется использовать для приготовления морской рыбы (например, скумбрии).

Винный маринад с луком и зеленью

Ингредиенты

500 мл красного сухого вина, 4 луковицы, 1 пучок зелени петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, нарубить.

Смешать вино с луком и зеленью, добавить перец и соль, залить маринадом подготовленную рыбу и оставить в прохладном месте на 20 минут.

Использовать маринад при приготовлении рыбы на гриле.

Винный маринад с базиликом

Ингредиенты

500 мл красного сухого вина, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени базилика, 1 чайная ложка бальзамического уксуса, молотая паприка, перец, соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень базилика вымыть, нарубить.

Смешать вино с луком, чесноком и базиликом, добавить бальзамический уксус, паприку, перец и соль, залить маринадом подготовленную рыбу и оставить в прохладном месте на 20 минут.

Использовать маринад при приготовлении рыбы на гриле, шашлыка из морской рыбы.

Маринад из лимонного сока и оливкового масла

Ингредиенты

1 лимон, 100 мл оливкового масла, 1–2 зубчика чеснока, по 10 г зелени тимьяна, петрушки и майорана, молотая паприка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить с помощью чеснокодавилки или крупно нарезать. Зелень вымыть, нарубить.

Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок.

Смешать лимонный сок с оливковым маслом, чесноком и зеленью, добавить паприку, перец и соль. Залить полученным маринадом подготовленную рыбу и оставить на 20–30 минут в прохладном месте.

Этот маринад рекомендуется использовать для приготовления на гриле или запекания морской рыбы.

Томатный маринад с луком

Ингредиенты

300 мл томатного сока, 2–3 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Томатный сок смешать с луком и зеленью, добавить перец и соль. Залить полученным маринадом рыбу и оставить в прохладном месте на 20–30 минут.

Этот маринад рекомендуется использовать для приготовления шашлыка из сома, налима, сазана.

Маринад с кориандром

Ингредиенты

200 мл белого винного уксуса, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1 чайная ложка семян кориандра, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Винный уксус смешать с 50 мл холодной кипяченой воды, добавить лук, зелень, семена кориандра, перец и соль. Залить полученным маринадом рыбу и оставить в прохладном месте на 20–30 минут.

Этот маринад рекомендуется для приготовления шашлыка из белуги, осетрины, сома.

Пряный маринад для кальмаров

Ингредиенты

100 мл белого винного уксуса, 50 мл оливкового масла, 3–4 зубчика чеснока, 2 столовые ложки оливкового масла, 1,5 столовой ложки томатной пасты, 2 чайные ложки молотого

кориандра, 2 чайные ложки красного молотого перца, 2 чайные ложки сахара, 0,25 чайной ложки молотого мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Смешать уксус с оливковым маслом, томатной пастой и чесноком, добавить сахар, соль и пряности. Залить маринадом подготовленные кальмары, оставить на 20–30 минут, затем готовить кальмары на гриле или на сковороде.

Данное количество маринада рассчитано примерно на 1 кг кальмаров.

Маринад из соевого соуса для морепродуктов

Ингредиенты

1 лимон, 60 мл соевого соуса, 20 мл оливкового или кунжутного масла, 1–2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тертого имбиря, 1 чайная ложка коричневого сахара, 0,5 пучка зелени петрушки, молотая паприка, красный молотый перец.

Способ приготовления

Лимон вымыть, разрезать пополам, выжать сок. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Смешать лимонный сок с соевым соусом, оливковым или кунжутным маслом, сахаром. Добавить чеснок, петрушку, имбирь, паприку и перец, перемешать. Полить полученным маринадом морепродукты (около 500 г), оставить в прохладном месте на 20–30 минут.

Использовать маринад для приготовления креветок, кальмаров.

Маринад с майонезом

Ингредиенты

100 г майонеза, 1 лимон, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Лимон вымыть, цедру натереть на терке, из мякоти выжать сок. Зелень петрушки вымыть, нарезать.

Смешать майонез с лимонным соком, добавить лук, чеснок, петрушку, перец и соль, перемешать.

Использовать смесь для маринования нежирной рыбы перед запеканием или приготовлением на гриле.

Маринады для домашних заготовок

Маринад для огурцов с гвоздикой и черным перцем

Ингредиенты

1 л воды, 400 мл 3%-ного уксуса, 4–5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, 2 чайные ложки семян укропа, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить сахар, соль и специи, кипятить 10–12 минут, после чего влить уксус, снова довести до кипения. Использовать маринад для консервирования огурцов (данное количество рассчитано примерно на 1 кг овощей).

Маринад из сока смородины

Ингредиенты

1 л воды, 250 мл сока спелой красной смородины, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца, 20 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Укроп и мяту вымыть, обсушить. Чеснок очистить, вымыть.

Воду довести до кипения, добавить сахар, соль, гвоздику и перец, кипятить 10–15 минут. Затем влить сок красной смородины, снова довести до кипения. Использовать смесь для маринования огурцов (чеснок, мяту и укроп класть непосредственно в банки).

Маринад для огурцов с водкой

Ингредиенты

½ корня хрена, 1 лист хрена, 2 зубчика чеснока, 2 веточки сельдерея, 2 листа черной смородины, 2 вишневых листа, 20 г укропа, 50 г паприки, 10 г молотого перца, 1 л воды, 20–30 мл водки, 10–20 мл уксусной эссенции, 50 г соли.

Способ приготовления

Корень хрена и чеснок очистить, вымыть. Сельдерей, укроп, лист хрена, листья вишни и черной смородины вымыть, обсушить.

Воду довести до кипения, добавить паприку и перец, кипятить 1–2 минуты, затем влить уксусную эссенцию и водку, довести до кипения и сразу снять с огня.

Полученное количество маринада использовать для маринования 1 кг огурцов (чеснок, хрен, зелень, листья смородины и вишни класть непосредственно в банки).

Маринад для огурцов по-болгарски

Ингредиенты

1 л воды, 400 мл столового уксуса, 80 г сахара, 4 г перца, 80 г соли.

Способ приготовления

Довести воду до кипения, добавить перец, соль и сахар, кипятить 5 минут, процедить. Затем влить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Полученное количество маринада использовать для консервирования 1 кг огурцов (в банки добавить чеснок, нарезанный кольцами лук, хрен, болгарский перец и зелень).

Маринад для помидоров с желатином

Ингредиенты

1 л воды, 100–150 мл столового уксуса, 20– 30 г желатина, 50 г сахара, 10 г семян горчицы, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Желатин замочить в небольшом количестве холодной воды. Воду довести до кипения, добавить сахар, соль и пряности, кипятить 10–12 минут, затем добавить желатин и снова довести до кипения.

Подготовленные помидоры залить полученным маринадом и пастеризовать.

Маринад для зеленых помидоров

Ингредиенты

2 л воды, 100 мл столового уксуса, 200 г сахара, 5–6 лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики, 1 чайная ложка семян укропа, 4–5 стручков мелкоплодного острого перца, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить сахар, соль и все указанные пряности, кипятить 10– 15 минут. Затем влить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Использовать маринад для консервирования примерно 2 кг помидоров.

Яблочно-огуречный маринад

Ингредиенты

1 л сока из огурцов, 1 л сока из яблок, 100 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Смешать яблочный и огуречный соки, добавить сахар и соль, довести до кипения. Огурцы заливать кипящим маринадом, консервировать методом тройной заливки (каждый раз маринад кипятить и процеживать).

Маринад для огурцов по-варшавски

Ингредиенты

1 л воды, 100 мл столового уксуса, 15 г сахара, по 1–2 г черного и душистого перца и семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 20 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить сахар и соль, положить специи, кипятить 10–12 минут, после чего влить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Огурцы заливать кипящим маринадом, после чего пастеризовать.

Маринад для цветной капусты

Ингредиенты

1 л воды, 1,5 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить лимонную кислоту и соль, кипятить 2–3 минуты, процедить.

Подготовленную капусту залить горячим, но не кипящим маринадом, и стерилизовать.

Томатный маринад для цветной капусты

Ингредиенты

200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку вместе с

болгарским перцем. Добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок и петрушку.

В полученный маринад положить подготовленную цветную капусту (1 кг), все тщательно перемешать и, поставив на огонь, довести до кипения. Варить на слабом огне в течение 10 минут, разложить по банкам и закатать.

Маринад для помидоров по-мелитопольски

Ингредиенты

1 л воды, 100–200 мл столового уксуса, 1 лавровый лист, 2–3 г красного молотого перца, 2–3 г черного молотого перца, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить сахар, соль, лавровый лист и перец, кипятить 10–15 минут. Затем влить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Использовать для консервирования помидоров методом стерилизования (в банки можно положить также корень хрена, мяту, чеснок, зелень укропа, петрушки и сельдерея).

Маринад для патиссонов

Ингредиенты

1 л воды, 50 мл 9%-ного уксуса, 1–2 лавровых листа, 10 г веточек сухого укропа, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 10 г горького перца, 70 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, положить сахар, соль и приправы, кипятить 10–12 минут, затем добавить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Маринад использовать для консервирования патиссонов методом двойной заливки. Указанное количество ингредиентов рассчитано на маринование 1 кг овощей.

Маринад для капусты с корицей и гвоздикой

Ингредиенты

600 мл воды, 200 мл 6%-ного уксуса, 5 г корицы, 5 бутонов гвоздики, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Довести воду до кипения, добавить соль, корицу, гвоздику и перец, кипятить 10 минут. После этого влить уксус, снова довести

до кипения и снять с огня.

Подготовленную капусту (1 кг) залить кипящим маринадом, после чего стерилизовать.

Маринад для кабачков

Ингредиенты

1 л воды, 300 мл 6%-ного уксуса, зелень укропа, мяты, сельдерея, петрушки, 1 стручок жгучего перца, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Жгучий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать кольцами. Зелень вымыть, нарубить.

Воду довести до кипения, положить сахар, соль и перец, кипятить 10–12 минут, затем добавить уксус и зелень, снова довести до кипения и снять с огня.

Маринад использовать для консервирования кабачков методом двойной заливки. Указанное количество ингредиентов рассчитано на маринование 1 кг овощей.

Маринад для капусты по-польски

Ингредиенты

1 л воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 100 г сахара, 2 г семян горчицы, 1 г кориандра, 3 горошины черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить сахар, соль и приправы, кипятить 10–12 минут. Затем влить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Залить подготовленную капусту (1 кг) горячим маринадом и пастеризовать.

Маринад для краснокочанной капусты

Ингредиенты

1 л воды, 150 мл 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3 бутона гвоздики, корица по вкусу, 3 горошины душистого перца, 40 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, положить сахар, соль и приправы, кипятить 10–12 минут, затем добавить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Подготовленную цветную капусту залить полученным маринадом, стерилизовать.

Маринад для кольраби

Ингредиенты

1 л воды, 180 мл 9%-ного уксуса, 2–3 горошины черного перца, 1 чайная ложка семян горчицы, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, положить сахар, соль и приправы, кипятить 10–12 минут, затем добавить уксус, снова довести до кипения и снять с огня.

Подготовленную кольраби (1 кг) залить горячим маринадом и пастеризовать.

Пряный маринад для свеклы

Ингредиенты

1 л воды, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, по 2–3 горошины черного перца и бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 15–20 г свежей зелени (укропа, эстрагона, базилика, петрушки, сельдерея), 5 г семян горчицы, 50 г соли.

Способ приготовления

Зелень вымыть, мелко нарезать. Лук и чеснок вымыть, мелко нарезать.

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и пряности, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, добавить лук, чеснок и зелень, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленную (бланшированную и нарезанную соломкой или кубиками) свеклу, пастеризовать, закатать. Данное количество маринада рассчитано для консервирования 1 кг овощей.

Маринад для баклажанов

Ингредиенты

1 л воды, 200 мл столового уксуса, 200 г петрушки, 100 г чеснока, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, нарезать небольшими кусочками.

Воду довести до кипения, добавить соль, кипятить 2–3 минуты, процедить. Затем влить уксус, добавить чеснок и петрушку, довести до кипения и снять с огня.

Залить кипящим маринадом подготовленные баклажаны и укупорить.

Маринад для болгарского перца

Ингредиенты

1 л воды, 1 л столового уксуса, 100 г чеснока, 100 мл растительного масла, 1–2 лавровых листа, 100 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, нарезать. Воду довести до кипения, добавить соль и лавровый лист, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, добавить чеснок и растительное масло, довести до кипения и снять с огня.

Залить кипящим маринадом подготовленный перец, стерилизовать.

Маринад для овощного ассорти

Ингредиенты

200 мл воды, 200 мл винного уксуса, 15 г сахара, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздики, 20 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и пряности, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленные овощи (1 кг смеси), пастеризовать.

Маринад для моркови

Ингредиенты

1 л воды, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, 40 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и пряности, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленную (бланшированную и нарезанную кружочками) морковь, закатать. Данное количество маринада рассчитано для консервирования 1 кг моркови.

Маринад для спаржевой фасоли

Ингредиенты

1 л воды, 100–120 мл столового уксуса, 50 г сахара, 25–30 г

соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленную спаржевую фасоль (1 кг), стерилизовать, закатать.

Маринад для свеклы с корицей

Ингредиенты

1 л воды, 100 мл 10%-ного уксуса, 100 г сахара, 1 палочка корицы, по 6–8 бутонов гвоздики и горошин черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и пряности, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленную (бланшированную и нарезанную соломкой или кубиками) свеклу, пастеризовать, закатать. Данное количество маринада рассчитано для консервирования 1 кг овощей.

Сладкий маринад для лука

Ингредиенты

1 л воды, 50 г сахара, 200 мл 6%-ного уксуса, 1 лавровый лист, гвоздика, корица по вкусу, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и пряности, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленный мелкий лук (1 кг), стерилизовать, закатать.

Острый маринад для лука

Ингредиенты

1 л воды, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, 1 стручок сухого перца чили, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и пряности,

кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленный мелкий лук (1 кг), стерилизовать, закатать.

Кисло-сладкий маринад для грибов

Ингредиенты

150 мл воды, 100 мл 6%-ного уксуса, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 1 столовая ложка семян горчицы, 30 г сахара, черный перец горошком, 10 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар, лимонную кислоту и пряности, кипятить 10–12 минут, после чего влить уксус и снова довести до кипения.

Полученным маринадом залить подготовленные (очищенные, вымытые и сваренные) грибы.

Маринад для чеснока

Ингредиенты

1 л воды, 1 л уксуса, 3 лавровых листа, зелень укропа, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, измельчить. Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и пряности, кипятить 10–12 минут, процедить. Затем влить уксус, добавить укроп, довести до кипения и снять с огня.

Залить горячим маринадом подготовленный чеснок (1 кг), стерилизовать, закатать.

Маринад для белых грибов

Ингредиенты

2 л воды, 60 мл 70%-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 лавровых листьев, 1 г корицы, 20 горошин душистого перца, гвоздика по вкусу, 400 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, лимонную кислоту и пряности, кипятить 10–12 минут, после чего влить уксус и снова довести до кипения.

Полученным маринадом залить подготовленные (очищенные, вымытые и сваренные) белые грибы.

Винный маринад для шампиньонов

Ингредиенты

500 мл белого вина, 150 мл растительного масла, 200 мл воды, 1 лимон, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Лимон вымыть, выжать сок. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Грибы (количество ингредиентов указано для 1 кг шампиньонов) промыть, нарезать, сбрызнуть лимонным соком.

Вино, воду и масло смешать, добавить лавровый лист, перец и соль. Полученную смесь довести до кипения. Подготовленные шампиньоны порциями опускать в кипящий маринад на 5 минут. После этого грибы разложить по банками, прослаивая их кольцами лука. С маринада снять пену и влить его в банки с грибами.

Маринад медовый для дыни

Ингредиенты

400 мл воды, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика и корица по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Воду довести до кипения, добавить соль, мед и специи, кипятить 2–3 минуты, влить уксус и снова довести до кипения.

Подготовленную мякоть дыни (1 кг) залить маринадом, стерилизовать и укупорить.

Сладкий маринад для смородины

Ингредиенты

500 мл столового уксуса, 300 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, молотая корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Сахар растворить в уксусе, добавить гвоздику и корицу, довести до кипения, снять с огня.

Залить маринадом подготовленную черную смородину (1 кг), закатать и хранить в холодильнике.

Кляр

Кляром называется жидкое тесто, в которое перед жареньем обмакивают кусочки различных продуктов. Кляры позволяют сделать блюда более сочными и ароматными, а также подчеркнуть или, напротив, слегка изменить вкус мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, овощей, фруктов.

Рецепты кушаний в кляре можно найти как в европейской, так и в азиатской кухне, но различия в способах приготовления и ингредиентов тех или иных кляров не так уж велики.

Основные ингредиенты любого кляра – мука и яйца. К ним для получения необходимой консистенции добавляют жидкость (холодную кипяченую или минеральную воду, молоко, кефир, пиво).

Кляр может быть как соленым – для вторых блюд, так и сладким – для фруктовых десертов. Для придания вкуса и аромата в кляр добавляют различные приправы, свежую или сухую пряную зелень, крепкие алкогольные напитки (коньяк, водку).

Существует несколько хитростей, позволяющих сделать блюда в кляре по-настоящему вкусными и привлекательными. Кусочки продуктов следует погружать в тесто так, чтобы оно полностью обволакивало их, и оставлять на несколько минут. Сырое мясо, птицу и рыбу перед погружением в кляр следует обсушить салфеткой. Жарить блюда в кляре следует на большой сковороде в большом количестве хорошо разогретого масла, чтобы кусочки не соприкасались друг с другом и их можно было бы легко перевернуть. Можно также использовать фритюрницу.

Кляр для мяса и птицы

Универсальный кляр для мяса и птицы

Ингредиенты

200 мл молока, 80–120 г муки, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При необходимости добавить муки.

Обмакивать в кляр кусочки мяса или филе птицы и жарить на раскаленной сковороде в растительном масле.

Кляр с перцем

Ингредиенты

200 мл молока, 80–120 г муки, 2 яйца, молотая паприка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с паприкой и перцем, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. При необходимости добавить муки для достижения нужной консистенции.

Использовать кляр для приготовления блюд из свинины, говядины, телятины.

Кляр с карри

Ингредиенты

200 мл молока, 80–120 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка порошка карри, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с карри, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Использовать кляр для приготовления блюд из домашней птицы.

Кляр с тмином

Ингредиенты

200 мл молока, 100–120 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка тмина, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с перцем, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, затем добавить тмин и еще раз перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из свинины, курицы, индейки.

Кляр со свежей зеленью

Ингредиенты

200 мл молока, 100–120 г муки, 2 яйца, зелень петрушки и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, перемешать венчиком или взбить миксером. Добавить петрушку и сельдерей тщательно перемешать.

Этот кляр подойдет для приготовления блюд из различных сортов мяса, домашней птицы и кролика.

Кляр с грибами

Ингредиенты

200 мл молока, 100 г отварных белых грибов или шампиньонов, 100–120 г муки, 2–3 яйца, зелень петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Грибы нарезать очень маленькими кусочками. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с перцем, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Добавить грибы и петрушку, снова перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из свинины, говядины, телятины.

Кляр с грецкими орехами

Ингредиенты

200 мл молока, 100–120 г муки, 50 г очищенных грецких орехов, 2–3 яйца, сушеный базилик, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, размолоть в кофемолке. Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с орехами, перемешать миксером. Добавить перец и сушеный базилик, растертый в порошок, перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из свинины.

Пивной кляр со специями

Ингредиенты

200 мл светлого пива, 150 г муки, 1 яйцо, сушеный базилик, сушеная петрушка, молотая паприка, белый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбить с солью, добавить пиво, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с сушеными травами и пряностями, перемешать венчиком или с помощью миксера.

Использовать кляр для приготовления блюд из свинины, индейки, кролика.

Кляр с кунжутом

Ингредиенты

150 мл молока, 50 мл соевого соуса, 100–120 г муки, 2 яйца, 1 столовая ложка семян кунжута, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Семена кунжута обжарить на сковороде без добавления масла. Яйца взбить с солью, добавить молоко и соевый соус, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с перцем, перемешать венчиком или с помощью миксера. Добавить кунжут, перемешать еще раз.

Использовать кляр для приготовления блюд из домашней птицы.

Кляр с майонезом, сыром и петрушкой

Ингредиенты

2 яйца, 100–120 г муки, 100–120 г майонеза, 50 г твердого сыра, 1 пучок зелени петрушки, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Яйца взбить с солью и перцем, добавить майонез, хорошо перемешать, затем всыпать просеянную муку и тщательно взбить кляр венчиком или с помощью миксера, чтобы не было комочков. Добавить сыр и петрушку, еще раз перемешать.

Этот кляр подойдет для приготовления отбивных из свинины или белого мяса курицы.

Кляр на красном вине

Ингредиенты

200 мл сухого красного вина, 100–120 г муки, 2 яйца, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить вино, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с перцем, перемешать венчиком или с помощью миксера.

Использовать кляр для приготовления блюд из свинины, индейки, кролика.

Кляр со сметаной

Ингредиенты

2 яйца, 100–120 г муки, 100–130 мл негустой сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью и перцем, добавить сметану, перемешать, затем всыпать просеянную муку и взбить кляр венчиком или с помощью миксера, чтобы не было комочков.

Этот кляр подойдет для приготовления телячьей или говяжьей печени (ее кусочки перед обмакиванием в кляр рекомендуется окунуть во взбитое яйцо, а затем обвалять в муке).

Острый кляр с чесноком

Ингредиенты

2–3 яйца, 100–120 г муки, 1–2 зубчика чеснока, 0,5 пучка

зелени петрушки и сельдерея, молотая паприка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и сельдерея вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь в ступке или измельчить с помощью чеснокодавилки.

Яйца взбить с солью, паприкой и перцем, всыпать предварительно просеянную муку, перемешать. Добавить чеснок и петрушку, снова перемешать.

Использовать кляр для приготовления отбивных из говядины, эскалопов из свинины.

Кляр для рыбы и морепродуктов

Универсальный кляр для рыбы и морепродуктов

Ингредиенты

200 мл холодной кипяченой воды, 100–120 г муки, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить воду, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, поперчить. При необходимости добавить муку, чтобы получилось тесто нужной консистенции.

Обмакивать в кляр кусочки рыбного филе или подготовленные морепродукты, жарить во фритюрнице или на сковороде в хорошо разогретом растительном масле.

Кляр с перцем и мускатным орехом

Ингредиенты

200 мл воды, 100–120 г муки, 2 яйца, молотый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить воду, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с мускатным орехом и перцем, тщательно перемешать, чтобы не было комочков.

Использовать кляр для приготовления блюд из речной рыбы.

Кляр с острым перцем и соевым соусом

Ингредиенты

150 мл воды, 50 мл соевого соуса, 100–120 г муки, 2 яйца, 1 стручок красного острого перца, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Красный перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить и нарубить.

Яйца взбить с солью, добавить воду и соевый соус, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с перцем, тщательно перемешать, чтобы не было комочков, затем добавить перец и петрушку, еще раз перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из речной и морской рыбы, креветок, кальмаров.

Кляр с сыром

Ингредиенты

200 мл воды, 100–120 г муки, 50 г твердого сыра, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Яйца взбить с солью, добавить воду, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с перцем, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Добавить тертый сыр, перемешать еще раз.

Использовать кляр для приготовления блюд из красной рыбы.

Кляр с зеленым луком

Ингредиенты

2–3 яйца, 100–120 г муки, 0,5 пучка зеленого лука, 0,5 пучка зелени укропа, молотый мускатный орех, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Яйца взбить с солью, мускатным орехом и перцем, всыпать предварительно просеянную муку, перемешать. Добавить лук и укроп, снова перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из сома, налима, другой жирной речной рыбы.

Кляр из пива с пряной зеленью

Ингредиенты

200 мл светлого пива, 100–120 г муки, 2 яйца, зелень петрушки, укропа и сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки, укропа и сельдерея вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйца взбить с солью, добавить пиво, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, перемешать венчиком или взбить миксером. Добавить зелень и тщательно перемешать.

Этот кляр подойдет для приготовления блюд из различных видов жирной речной и морской рыбы.

Кляр со сливками и петрушкой

Ингредиенты

4–5 яиц, 100 мл жирных сливок, 120–150 г муки, по ½ пучка зелени петрушки и укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Яйца взбить с солью с помощью венчика или миксера, добавить сливки, перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку, снова перемешать, после чего добавить нарезанные петрушку и укроп.

Использовать кляр для приготовления блюд из нежирной речной или морской рыбы.

Пивной кляр с белками

Ингредиенты

200 мл светлого пива, 150 г муки, 2 яичных белка, 1 чайная ложка растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яичные белки взбить с солью и перцем в крепкую пену, влить пиво, аккуратно перемешать. Добавить растительное масло, всыпать предварительно просеянную муку, еще раз взбить венчиком.

Использовать кляр для приготовления блюд из речной и морской рыбы.

Винный кляр со специями

Ингредиенты

200 мл сухого белого вина, 100–120 г муки, 2 яйца, тмин, кориандр, душистый и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить вино, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, перемешать венчиком или с помощью миксера. Добавить специи, перемешать еще раз.

Использовать кляр для приготовления блюд из рыбы и морепродуктов.

Кляр с майонезом

Ингредиенты

2 яйца, 100–120 г муки, 100–120 г майонеза, 30 мл лимонного сока, молотый мускатный орех, по 2-3 г красного и черного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью и перцем, добавить майонез, лимонный сок и мускатный орех, перемешать, затем всыпать просеянную муку и взбить кляр венчиком или с помощью миксера, чтобы не было комочков.

Этот кляр подойдет для приготовления нежирной рыбы.

Кляр темпура

Ингредиенты

200 мл ледяной воды, 200 г муки, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

Яйцо слегка взбить с солью, добавить воду, перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку и снова перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд японской кухни.

Кляр из ржаной муки

Ингредиенты

200 мл воды, 50 г пшеничной муки, 80–100 г ржаной муки, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Ржаную и пшеничную муку смешать, просеять. Яйца взбить с солью и перцем, добавить воду, молоко, тщательно перемешать.

Всыпать небольшими порциями муку, взбить венчиком.

Использовать кляр для приготовления блюд из речной рыбы. При желании можно добавить в тесто немного рубленой зелени укропа или петрушки.

Пивной кляр с кориандром и тмином

Ингредиенты

200 мл светлого пива, 100–120 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка кориандра, 0,5 чайной ложки тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбить с солью, добавить пиво, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, массу хорошо перемешать венчиком или с помощью миксера. Добавить кориандр, тмин и перец, еще раз перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из речной рыбы.

Кляр для овощей и фруктов

Кляр на молоке

Ингредиенты

200 мл молока, 100–120 г муки, 2 яйца, приправы по вкусу, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко и приправы, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, взбить венчиком.

Использовать кляр для приготовления блюд из овощей.

Кляр с паприкой

Ингредиенты

200 мл молока, 100–120 г муки, 2–3 яйца, 1 чайная ложка молотой паприки, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью и перцем, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, смешанную с паприкой, взбить кляр венчиком или с помощью миксера.

Использовать кляр для приготовления блюд из белокочанной и цветной капусты.

Кляр с карри и пряной зеленью

Ингредиенты

200 мл воды, 100–120 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка порошка карри, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Яйца взбить с солью и карри, добавить воду, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, тщательно перемешать с помощью венчика.

Использовать кляр для приготовления блюд из капусты, картофеля, баклажанов.

Кляр с горчицей и любистоком

Ингредиенты

200 мл воды, 100–120 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка семян горчицы, 2–3 веточки любистка, красный и черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Зелень любистка вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйца взбить с солью и перцем, добавить воду, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, взбить, затем добавить семена горчицы и любисток, еще раз перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из картофеля, моркови, репы.

Сладкий кляр с маком

Ингредиенты

200 мл молока, 2–3 яйца, 120–150 г муки, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка мака, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко и ванильный сахар, перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку и мак, перемешать с помощью венчика.

Использовать кляр для приготовления десертов из яблок, тыквы.

Кляр с укропом и шпинатом

Ингредиенты

200 мл молока, 100–120 г муки, 3 яйца, по 0,5 пучка зелени укропа и шпината, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа и шпинат вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйца взбить с солью, добавить молоко, тщательно перемешать. Всыпать небольшими порциями предварительно просеянную муку, перемешать венчиком или взбить миксером. Добавить укроп и шпинат, тщательно перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из капусты, картофеля.

Ванильный кляр

Ингредиенты

200 мл молока, 2–3 яйца, 120–150 г муки, 1 пакетик ванильного сахара, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко и ванильный сахар, перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку, перемешать с помощью венчика.

Использовать кляр для приготовления десертов из яблок, бананов, вишни, черешни.

Кляр с корицей

Ингредиенты

200 мл молока, 2–3 яйца, 120–150 г муки, 1 чайная ложка молотой корицы, 1–2 столовые ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко, перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку, смешанную с сахарной пудрой и корицей, взбить венчиком.

Использовать кляр для приготовления сладких блюд из фруктов и ягод.

Сладкий кляр с кокосовой стружкой

Ингредиенты

150 мл молока, 50 мл жирных сливок, 2–3 яйца, 120–150 г муки, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 столовая ложка кокосовой стружки, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить молоко и сливки, тщательно перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку, смешанную с сахарной пудрой, взбить в крепкую пену венчиком или миксером. Добавить кокосовую стружку, перемешать.

Использовать кляр для приготовления десертов из бананов, яблок, груш.

Сливочный кляр с ликером

Ингредиенты

5 яиц, 100 мл сливок, 120–150 г муки, 1–2 чайные ложки сахарной пудры, 40 мл любого фруктового ликера, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью с помощью венчика или миксера, добавить сливки, перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку, смешанную с сахарной пудрой, слегка взбить, затем влить ликер и снова перемешать.

Использовать кляр для приготовления десертов из фруктов.

Сладкий сливочный кляр

Ингредиенты

4–5 яиц, 100 мл сливок, 120–150 г муки, 1–2 чайные ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью с помощью венчика или миксера, добавить сливки, перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку, смешанную с сахарной пудрой, снова перемешать.

Использовать кляр для приготовления блюд из яблок, груш.

Панировка

Панировкой называется обваливание в панировочных смесях мяса, птицы, рыбы, овощей. Такая разновидность подготовки продуктов к жаренью позволяет сохранить аромат, препятствует вытеканию сока и к тому же позволяет получить аппетитную хрустящую корочку.

Панировка может быть сухой или жидкой. В первом случае подготовленные кусочки продуктов обваливают со всех сторон в панировочных смесях (рецепты их приготовления представлены ниже), после чего жарят в разогретом масле. Иногда перед панировкой кусочки рыбы или мяса советуют обмакивать в льезон – яйцо, взбитое с небольшим количеством воды и солью. Во втором случае продукты кладут в емкость с растительным маслом, взбитым яйцом или сахарным сиропом, оставляют на 3–4 минуты, после чего вынимают, дают жидкости стечь и проводят дальнейшую тепловую обработку.

Следует заметить, что иногда панировки используют для приготовления десертов. В различных сладких смесях обваливают ломтики фруктов, творожные шарики, конфеты домашнего приготовления. Такие кушанья после панировки не обжаривают.

Чаще всего для панировки используют сухари, муку и манную крупу. Их можно смешивать с солью и различными пряностями. Оригинальные панировки получаются из сыра, зелени, кокосовой стружки, кукурузных хлопьев. Иногда для панировки готовят нечто среднее между кляром и собственно панировочной смесью, используя яйца, муку и различные добавки.

Панировка для блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей

Панировка из сухарей

Ингредиенты

200 г черствого белого хлеба.

Способ приготовления

С хлеба срезать корочку, нарезать мякиш кусочками, выложить на противень и поставить в предварительно разогретую духовку. Сушить сухари до золотистого цвета, затем растолочь в ступке или измельчить в блендере.

Использовать сухари для панировки любых продуктов, а также для приготовления различных панировочных смесей.

Панировка со смесью перцев

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 2–3 горошины душистого перца, 2–3 горошины зеленого перца, 8–10 горошин черного перца.

Способ приготовления

Перец измельчить в мельничке или растолочь в ступке, смешать с панировочными сухарями.

Использовать панировку для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, кролика.

Панировка с красным перцем

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 1 стручок сухого острого перца, 1 чайная ложка молотой паприки, 2–3 горошины черного перца.

Способ приготовления

Красный и черный перец измельчить в кофемолке (из красного перца предварительно вынуть семена), смешать с панировочными сухарями.

Использовать панировку для приготовления блюд из свинины, говядины, субпродуктов.

Панировка с паприкой и чесноком

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 1 столовая ложка молотой

паприки, 1 чайная ложка сушеного чеснока.

Способ приготовления

Смешать панировочные сухари с паприкой и сушеным чесноком. Использовать смесь для приготовления блюд из свинины, говядины, домашней птицы.

Панировка с сушеными пряными травами

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 1 чайная ложка сушеной петрушки, 1 чайная ложка сушеного базилика, 0,5 чайной ложки сушеного сельдерея, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Сушеные травы растереть в ступке, смешать с панировочными сухарями, добавить по вкусу перец.

Использовать панировку для приготовления блюд из мяса и рыбы.

Пряная панировка для рыбы

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 1 чайная ложка кориандра, 1 чайная толка семян укропа, 2– 3 горошины душистого перца, 5–7 горошин черного перца.

Способ приготовления

Душистый и черный перец растолочь в ступке, смешать с кориандром и семенами укропа. Добавить панировочные сухари, перемешать.

Использовать для приготовления рыбы.

Панировка с кореньями и зеленью

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, по 1 столовой ложке различных сушеных кореньев (петрушка, сельдерей, морковь), 2 столовые ложки смеси сушеной зелени (укроп, петрушка, сельдерей), 1 чайная ложка сушеного лука, 1 чайная ложка сушеного чеснока.

Способ приготовления

Смешать панировочные сухари с кореньями, сушеной зеленью, луком и чесноком. Использовать смесь для приготовления блюд из телятины, говядины.

Панировка с тмином

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 1 столовая ложка тмина, 0,25 чайной ложки сушеного укропа, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Панировочные сухари смешать с тмином, укропом и перцем. Использовать смесь для приготовления блюд из домашней птицы и речной рыбы.

Панировка с семечками

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 1 столовая ложка очищенных семян подсолнечника, 1 чайная ложка льняного семени, 1 чайная ложка кунжута.

Способ приготовления

Семена подсолнечника, льняное семя и кунжут подсушить в духовке или обжарить до золотистого цвета на сковороде без добавления масла. Смешать с панировочными сухарями, при желании можно добавить по вкусу перец и соль.

Использовать смесь для панировки филе домашней птицы, речной рыбы.

Панировка с грецкими орехами

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 70 г очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка сушеного базилика, красный, белый и черный молотый перец.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке или нарубить. Добавить панировочные сухари, растертый в порошок сушеный базилик, красный и черный перец.

Использовать панировку для приготовления блюд из свинины, телятины, курицы.

Панировка с арахисом и петрушкой

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 70 г очищенного арахиса, 1 чайная ложка сушеной петрушки, красный и черный молотый перец, глутамат натрия, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, измельчить в кофемолке или

нарубить. Добавить панировочные сухари, петрушку, красный и черный перец, глутамат натрия.

Использовать панировку для приготовления блюд азиатской кухни (из мяса, домашней птицы, рыбы и морепродуктов).

Панировка из кунжута

Ингредиенты

100 г кунжута, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Кунжут подсушить в духовке. Яйцо взбить с солью и небольшим количеством холодной воды. Небольшие кусочки продуктов панировать в муке, обмакивать в льезон, затем обваливать в кунжуте и жарить на сковороде с антипригарным покрытием в большом количестве растительного масла.

В панировке из кунжута лучше всего получаются блюда из куриного филе и красной рыбы.

Панировка с пармезаном

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 50 г пармезана, 50 г измельченных сушеных помидоров, 1 чайная ложка сушеного орегано, 1 чайная ложка сушеного базилика, 1 чайная ложка сушеного тимьяна, 1 чайная ложка молотой паприки, перец.

Способ приготовления

Пармезан натереть на мелкой терке. Сухие травы растереть в ступке, смешать с панировочными сухарями и пармезаном. Добавить сушеные помидоры и перец, перемешать.

Использовать панировку для приготовления блюд средиземноморской кухни.

Панировка из кунжута со специями

Ингредиенты

100 г кунжута, 1 чайная ложка карри, 0,5 чайной ложки молотой паприки, 0,25 чайной ложки молотого красного перца, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Кунжут подсушить в духовке или обжарить на сковороде без добавления масла, после чего смешать со специями. Яйцо взбить с солью и небольшим количеством холодной воды. Небольшие кусочки мяса или рыбы панировать в муке, обмакивать в льезон, затем обваливать в кунжутной смеси и жарить на сковороде с

антипригарным покрытием в большом количестве растительного масла.

Панировка с тыквенными семечками

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 50 г очищенных тыквенных семечек, 1 столовая ложка смеси сушеных пряных трав, 1 чайная ложка молотой паприки, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Тыквенные семечки подсушить в духовке или слегка обжарить на сковороде без добавления масла, нарубить. Добавить панировочные сухари, сушеные травы, паприку и перец, перемешать.

Использовать смесь для приготовления блюд из свинины, говядины, телятины.

Сырная панировка

Ингредиенты

100 г твердого сыра, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Яйцо взбить с солью и небольшим количеством холодной воды. Кусочки рыбы или мяса панировать в муке, обмакивать в льезон, затем панировать в сыре и жарить на сковороде с антипригарным покрытием в большом количестве растительного масла.

Сырная панировка с орехами и чесноком

Ингредиенты

100 г твердого сыра, 100 г очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка сушеного чеснока, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Орехи подсушить в духовке, нарубить. Сыр натереть на крупной терке, смешать с орехами и сушеным чесноком.

Яйцо взбить с солью и небольшим количеством холодной воды. Кусочки рыбы или мяса панировать в муке, обмакивать в льезон, затем панировать в сыре и жарить на сковороде с антипригарным покрытием в большом количестве растительного масла.

Сырная панировка с зеленью

Ингредиенты

100 г твердого сыра, 0,5 пучка зелени петрушки, 0,5 пучка зелени укропа, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать, смешать с сыром.

Яйцо взбить с солью и небольшим количеством холодной воды. Кусочки мяса или филе птицы панировать в муке, обмакивать в льезон, затем обваливать в панировке и жарить в масле.

Панировка из манной крупы с перцем и травами

Ингредиенты

100 г манной крупы, 1 чайная ложка сушеной петрушки, 1 чайная ложка сушеного укропа, 2–3 горошины душистого перца, 2–3 горошины зеленого перца, 8–10 горошин черного перца.

Способ приготовления

Перец измельчить в мельничке или растолочь в ступке, смешать с манной крупой и растертыми в порошок сушеными травами.

Использовать панировку для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, кролика.

Острая панировка из манной крупы

Ингредиенты

100 г манной крупы, 1 чайная ложка молотой паприки, 0,25 чайной ложки молотого красного перца, 0,25 чайной ложки молотого черного перца.

Способ приготовления

Манную крупу смешать с паприкой, красным и черным перцем. Использовать смесь для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, рыбы.

Панировка из кукурузной крупы с перцем и чесноком

Ингредиенты

100 г кукурузной крупы, 1 столовая ложка молотой паприки, 1 чайная ложка сушеного чеснока, 0,25 чайной ложки красного молотого перца, молотая гвоздика и молотый душистый перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешать кукурузную крупу с паприкой, перцем и сушеным

чесноком, добавить гвоздику и душисты й перец. Использовать смесь для приготовления блюд из свинины, говядины, домашней птицы.

Панировка с сушеными пряными травами

Ингредиенты

100 г панировочных сухарей, 1 чайная ложка сушеной петрушки, 1 чайная ложка сушеного базилика, 0,5 чайной ложки сушеного сельдерея, красный и черный молотый перец.

Способ приготовления

Сушеные травы растереть в ступке, смешать с панировочными сухарями, добавить по вкусу перец.

Использовать панировку для приготовления блюд из мяса и рыбы.

Панировка из картофеля

Ингредиенты

500 г картофеля, 1–2 яйца, 2 столовые ложки муки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель тщательно очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, отжать сок. Добавить яйца, соль, перец, хорошо перемешать. Всыпать предварительно просеянную муку, еще раз перемешать.

Полученную смесь использовать для панировки отбивных из свинины, курицы, индейки.

Наиболее распространенные специи и приправы

Анис. В качестве пряности используют молотые плоды, имеющие пряный свежий аромат. Анис добавляют в выпечку, молочные и фруктовые соусы, пудинги, фруктовые салаты, кремы. Эту пряность можно класть также в закуски из свеклы, капусты, моркови.

Базилик. Используется в свежем или сушеном виде, имеет приятный пряный аромат. Различные сорта базилика могут пахнуть лимоном, анисом, черным перцем. Базилик можно добавлять в соусы, подливы, приправы и маринады для мяса, птицы и рыбы. Он хорошо сочетается с перцем, чесноком.

Барбарис. В качестве специи используют сухие ягоды барбариса, обладающие кисловатым вкусом. Он хорош, если нужно придать блюду восточный колорит.

Ваниль. Имеет характерный сладкий аромат, используется для приготовления сладких блюд, в том числе и соусов. Натуральную ваниль можно заменять ванилином или ванильным сахаром. Добавлять эту пряность рекомендуется в небольшом количестве, так как она горьковатая на вкус.

Гвоздика. Эта пряность обладает пряным ароматом и острым, жгучим, горьковатым вкусом. Применяется в небольших количествах для приготовления соусов, маринадов, заправок и приправ.

Горчица. В качестве пряности используют семена горчицы, обладающие характерным ароматом и жгучим вкусом. Их добавляют в соусы и маринады для овощей, мяса, рыбы. Из порошка, приготовленного из семян, делают столовую горчицу.

Душица (орегано). В качестве приправы используют свежие или сухие листья растения, имеющие приятный аромат и слегка горьковатый вкус. Эта приправа особенно популярна в итальянской кухне, она хорошо сочетается с базиликом, любистком, каперсами.

Иссоп. Пряное растение с терпким ароматом и горьковатым вкусом. В свежем и сухом виде молодые побеги и листья растения добавляют в соусы, маринады, подливы.

Кайенский перец (перец чили). Обладает сильно выраженным горьким жгучим вкусом. В сухом и свежем виде этот перец используют для приготовления различных соусов, маринадов и подлив, в сухом виде кайенский перец входит в состав многих пряных смесей и приправ. Хорошо сочетается с чесноком,

красным перцем, душицей, гвоздикой, душистым перцем, кумином.

Корица. В молотом виде корицу добавляют в соусы и подливы для блюд из мяса и домашней птицы, а также в сладкие соусы. Палочки корицы кладут в маринады для овощей.

Кунжут. Семена кунжута имеют сладковатый ореховый вкус. Их используют для приготовления соусов, маринадов и заправок в азиатской кухне, а также для панировки.

Куркума. Эта пряность используется для приготовления соусов и подлив к блюдам из баранины, говядины, курицы. Куркума не только придает им пикантный вкус, но и окрашивает в ярко-оранжевый цвет.

Любисток. Для приготовления маринадов и заправок используют свежие или сушеные молодые листья растения. Они имеют пряный запах и острый вкус. Любисток можно добавлять как в мясные, так и в овощные блюда.

Мелисса. Молодые побеги и листья растения имеют нежный лимонный аромат. Их добавляют не только в сладкие соусы, но и в маринады для дичи и рыбы.

Мускатный орех. В молотом виде эту пряность, имеющую приятный аромат, добавляют в соусы, подливы и панировки для мяса и птицы. Мускатный орех рекомендуется использовать в небольшом количестве.

Тмин. В качестве приправы используют семена растения, имеющие сильный аромат и слегка островатый вкус. Их кладут в маринады и соусы для рыбы, морепродуктов, овощей.

Фенхель. Семена растения со сладковатым вкусом и пикантным ароматом добавляют в соусы и маринады.

Хмели-сунели. Грузинская сухая приправа, представляет собой смесь пажитника, кориандра, укропа, сельдерея, петрушки, базилика, чабера, мяты, лаврового листа, майорана, красного перца и шафрана. Приправу добавляют в соусы, подливы и маринады для мяса и птицы.

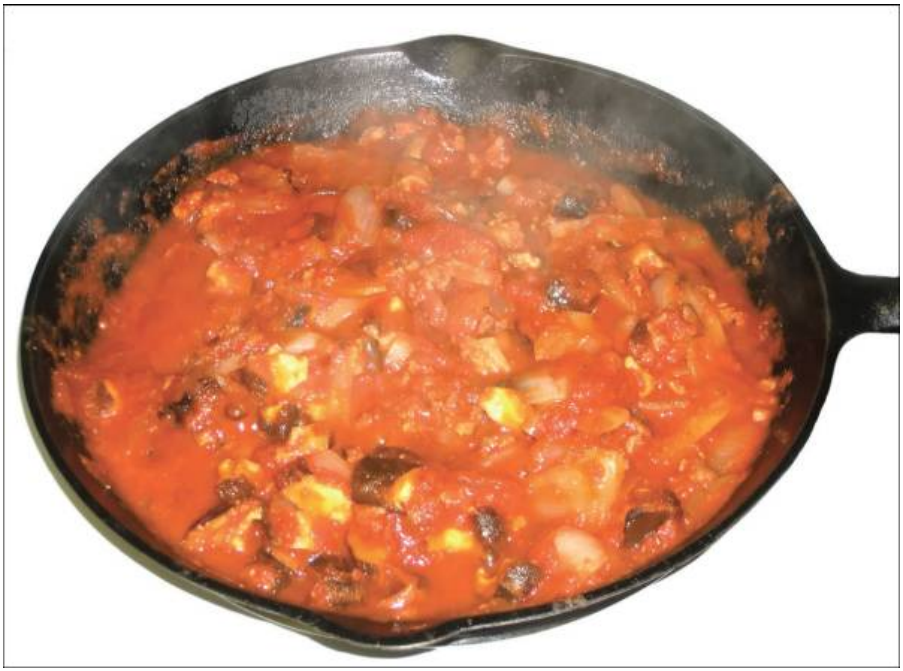
Иллюстрации

Томатный соус

Соус песто

Соус с шампиньонами

Голландский соус



Томатная подлива с грибами и луком

Подлива с луком и петрушкой

Масляная заправка с вялеными помидорами

Острая масляная заправка

Помидоры в маринаде по-мелитопольски

Спаржевая фасоль в маринаде

Шампиньоны в винном маринаде

Цветная капуста в томатном маринаде

Кляр с карри

Универсальный кляр для мяса и птицы

Панировка с сыром и пряностями

Филе курицы в сырной панировке